창광음식점료리

苍光美食街菜肴

외국문출판사

창광음식점료리

외국문출판사
주체109(2020)년

화첩을 내면서

수도 평양시의 중심부에 자리잡고있는 창광음식점은 대중급양봉사기지이다.

위대한 령도자 **김정일**동지께서는 다음과 같이 교시하시였다.

《창광거리에 여러가지 음식점을 꾸리고 잘 운영하면 인민들이 아주 좋아할것이며 수도가 흥성거리게 될것입니다.》

주체74(1985)년 8월 새로 건설된 창광거리의 주택지구와 어울려 넓은 부지에 규모있게 전개된 음식점에는 창광산국수집, 순두부국집, 떡국집, 불고기집, 차집을 비롯하여 민족료리를 전문으로 하는 식당들과 함께 중국료리, 서양료리를 봉사하는 근 20개의 전문식당들로 하나의 음식점거리를 형성하고있다.

위대한 수령 **김일성**동지와 위대한 령도자 **김정일**동지께서는 창광거리에 새로 건설된 식당들을 찾으시여 매 식당들이 자기의 특색이 살아나는 전문화된 식당들로 되도록 세심한 가르치심을 주시였다.

식당들에서는 지난 기간 민족음식문화의 우수성을 발양시키며 자기 식당의 특색을 살리기 위하여 힘과 지혜를 모아왔다.

그 나날 조선민족음식의 전통적인 제법들이 계승발전되였으며 누구나 손쉽게 만들수 있는 새로운 명료리들도 창안되였다.

뿐만아니라 장수식품으로 알려진 감자를 가지고 만든 200여가지의 창안료리들은 위대한 장군님의 높은 평가를 받았다.

해마다 진행되는 태양절료리축전, 광명성절료리기술경연들에서 우승을 쟁취한 창광음식점으로는 많은 국내외손님들이 찾아오고있다.

편집부에서는 사회급양부문 일군들과 료리사들, 가정주부들, 해외동포들의 료리만들기에 도움을 주기 위하여 지난 35년간 인민들로부터 호평받은 창광음식점의 료리들중에서 300여가지의 료리와 제법을 사진과 함께 소개한 화첩을 내놓는다.

화첩《창광음식점료리》가 독자들이 맛있고 영양가높은 갖가지의 료리를 만드는데서 친근한 길동무가 되기를 진심으로 바란다.

편집부로부터

前 言

苍光美食街位于平壤市中心，是大众餐饮服务基地。

伟大领导者金正日同志说：

“如果在苍光大街办好各种饭馆，人民就会很高兴，市街更会熙熙攘攘。”

苍光美食街与1985年8月修建的苍光大街住宅群交相辉映，有约20多座饭馆，如苍光山冷面馆、豆腐脑儿馆、年糕汤馆、烤肉店等民族菜肴饭馆以及中餐馆和西餐馆。

伟大领袖金日成同志和伟大领导者金正日同志来到新建的苍光美食街，细心教导说要根据每个饭馆的特点搞好经营管理，实现专业化。

过去，美食街的每个饭馆集思广益，突出自己饭馆的特色，发扬朝鲜民族饮食文化的优秀性。此过程中，继承和发展朝鲜民族菜肴的传统制法，发明了用国内常见的原料容易做的新的名菜。用被誉为长寿食品的土豆做了200多种菜肴，受到伟大领导者金正日同志高度赞赏。

在每年举行的太阳节烹饪节和光明星节烹饪技术竞赛上多次获得了冠军，国内外客人络绎不绝地来这里享受美食。

编辑部在这本书上介绍35年来受到顾客欢迎的苍光美食街菜肴中的300多种菜肴及其制法，每道菜配有文字和图片，以飨餐饮部门工作人员、家庭主妇以及海外同胞。

我们真心希望这本《苍光美食街菜肴》成为读者的亲密伴侣，帮您做各种味道好、营养丰富的美食。

编辑部

차 례

창광음식점 봉사료리

주식물류

부식물류

단음식 및 음료

감자료리

밥

국수

● 떡

● 지짐

● 만두

● 죽

● 국 및 탕

● 볶음

● 졸임

● 찜

● 구이

● 튀기

● 무침, 김치

● 빵

창광음식점

봉사료리

닭고기쟁반국수 鸡肉铜盘冷面

● 음식감

닭고기 375g, 메밀가루 210g, 감자농마가루 90g, 닭알 0.7알, 배 20g, 기름 0.3g, 사탕가루 2g, 식초 30g, 간장 2.3g, 사자고추가루 2.5g, 잣알 7g, 중조 4.5g, 참깨 2.5g, 마늘 5g, 파 15g, 고추가루 5g, 참기름 0.5g, 김치 70g, 겨자장 5g, 고기국물 400ml, 소금 9g, 후추가루 1g, 맛내기 5g

● 만드는 방법

① 닭고기는 찬물에 넣고 삶아 일정한 크기로 찢은 다음 소금, 다진 파와 마늘, 후추가루, 맛내기, 참깨, 고기국물을 넣고 골고루 무친다.

② 닭고기국물은 소금, 간장으로 간을 맞추고 식힌다.

③ 단 남비에 기름을 두고 닦다가 고추가루를 두고 골고루 저어 고추기름을 만든다. 여기에 다진 파와 마늘, 사탕가루, 참기름, 후추가루, 간장, 참깨, 소금을 넣어 양념장을 만든다.

④ 배는 껍질을 벗기고 얇게 편내고 오이와 김치는 버들잎모양으로 썬다. 닭알 25g은 삶고 10g은 실닭알을 만든다.

⑤ 메밀가루와 농마가루를 섞어서 가루질량의 45%되는 70~80℃의 더운물로 반죽한다.

⑥ 반죽물을 국수기계에 넣고 국수를 눌러 끓는 물에서 익힌 다음 찬물에 3번정도 씻어 국수사리를 만든다.

⑦ 쟁반그릇에 닭고기무침을 담고 그우에 배, 삶은 닭알을 돌려담고 실닭알, 잣알로 고명한다.

⑧ 국수사리는 국수그릇에 담고 고기쟁반과 고기국물, 김치, 겨자장, 식초, 양념장을 같이 낸다.

주식

평양랭면 平壤冷面

● 음식감

메밀가루 105g, 감자농마가루 45g, 닭고기 80g, 돼지고기 70g, 소고기 60g, 무우김치 40g, 배추김치 40g, 닭알 1알, 배 15g, 오이 10g, 잣 4g, 무우 40g, 파 5g, 마늘 2g, 고기국물 200ml, 동치미국물 100ml, 고추가루 3.5g, 간장 16g, 사탕가루 1.5g, 겨자장 3g, 식초 20g, 중조 3g, 소금 11g, 맛내기 3g

● 만드는 방법

① 소고기, 돼지고기, 닭고기는 무우와 함께 5배정도의 물에서 삶아 익힌다. 끓기 시작하면 거품과 기름을 걷어낸다.

② 국물에 간장, 소금, 맛내기를 두고 색과 간을 맞춘 다음 식힌다.

③ 삶은 소고기, 돼지고기는 길이 4~6㎝, 너비 1~1.5㎝, 두께 0.2㎝되게 썰고 닭고기는 굵직굵직하게 찢는다.

④ 배는 껍질을 벗기고 두께가 0.3㎝되게 버들잎모양으로 썰어 연한 소금물이나 사탕물에 잠그어놓는다. 오이, 무우김치는 버들잎모양으로 썰어놓는다.

닭알은 풀어 실지단을 만들고 나머지닭알은 삶아 절반 또는 4등분한다. 파는 흰 부분과 푸른 부분을 갈라 가늘게 채친다.

⑤ 메밀가루와 농마가루를 채에 친 다음 가루질량의 45%되는 더운물(여름에는 60~65℃, 겨울에는 70~80℃)에 중조를 풀어두고 반죽기로 반죽한다.

반죽물걸면에 물을 바르고 국수기계에 넣어 국수를 누른 다음 끓는 물에서 1.5~2분정도 익힌다. 이것을 조리로 건져 찬물에서 3회정도 씻은 다음 사리를 지어 물기를 찌운다.

⑥ 국수그릇에 국수사리를 추려담고 우에 김치, 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오이, 배, 삶은 닭알을 얹는다.

⑦ 여기에 차게 식힌 고기국물과 동치미국물을 섞어 붓고 잣을 띄워낸다. 낼 때 간장, 식초, 겨자장을 곁들인다.

메밀농마국수 荞麦淀粉面

● 음식감

메밀가루 60g, 농마가루 90g, 돼지고기 100g, 닭알 1/2알, 중조 2g, 배 15g, 오이 10g, 김치 50g, 고추가루 3g, 참기름 0.3g, 기름 7g, 사탕가루 2g, 파 10g, 마늘 2g, 간장 12g, 참깨 1g, 소금 10g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

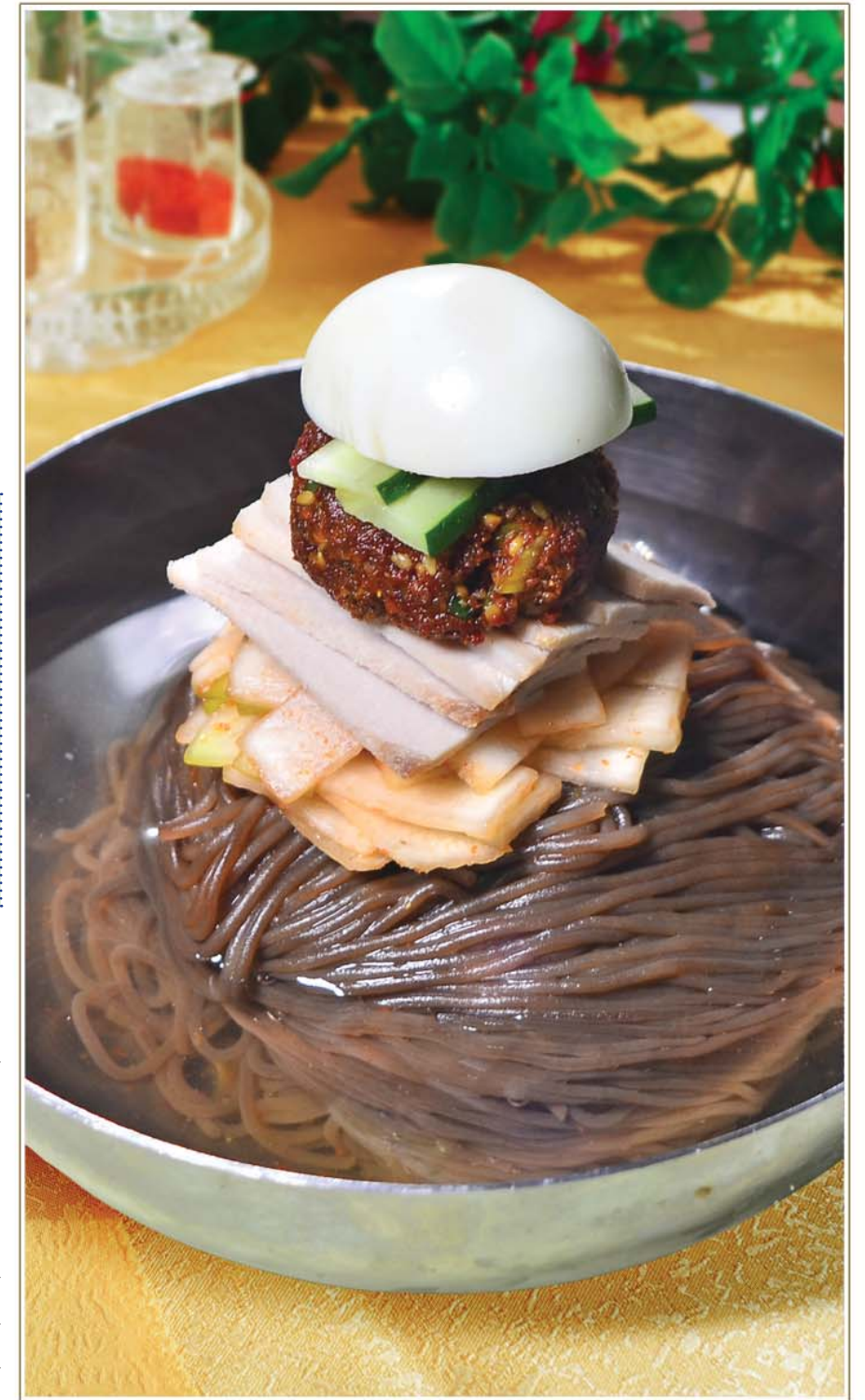
① 돼지고기는 찬물에 넣어 삶아 익힌 다음 버들잎모양으로 썬다.
② 돼지고기를 삶은 국물은 채에 밭아 간장, 소금, 맛내기를 두고 맛을 들인다.
③ 고추가루는 더운물을 두고 개였다가 썬 파와 다진 마늘, 후추가루, 맛내기, 간장, 참깨, 참기름, 고기국물을 두고 양념장을 만든다.
④ 메밀가루와 농마가루를 섞어 가루질량의 45%정도 되는 더운물(중조를 푼)로 반죽한 다음 국수기계에 넣어 국수를 눌러 끓는 물에서 익힌 후 찬물에 씻어 국수사리를 짓는다.
⑤ 국수그릇에 사리를 지은 국수를 담고 우에 편낸 김치, 돼지고기편, 양념장을 놓은 다음 배편, 오이편, 삶은 닭알을 놓는다. 옆으로 국물을 붓고 우에 참깨를 뿌려 겨자장, 식초와 함께 낸다.

밀농마국수 小麦淀粉面

● 음식감

감자농마가루 90g, 밀가루 60g, 돼지고기 100g, 닭알 1/2알, 고추가루 3g, 파 10g, 사탕가루 2g, 마늘 2g, 참기름 1g, 중조 2g, 무우김치 50g, 기름 0.7g, 배 15g, 오이 10g, 간장 12g, 겨자장 3g, 식초 20g , 소금 10g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 찬물에 넣어 삶아 익힌 다음 버들잎모양으로 썬다.
② 고기를 삶은 국물에 소금, 간장, 맛내기를 두고 맛을 들인 다음 차게 식힌다.
③ 남비에 기름을 두고 달구다가 고추가루를 넣고 골고루 저어 고추기름을 만든 다음 다진 파와 마늘, 사탕가루, 후추가루, 맛내기, 참깨, 소금, 간장을 넣어 양념장을 만든다.
④ 닭알은 삶아 껍질을 벗긴 다음 절반 가른다.
⑤ 농마가루와 밀가루는 섞어서 가루질량의 45%정도 되는 더운물(중조를 푼)로 반죽한다.
⑥ 반죽물을 국수기계에 넣고 국수를 눌러서 끓는 물에서 익힌 다음 찬물에 씻어 국수사리를 만든다.
⑦ 국수그릇에 국수사리를 담고 그우에 무우김치, 돼지고기편, 양념장, 오이편, 배편, 삶은 닭알을 놓고 옆으로 고기국물을 부어서 겨자장, 식초와 같이 낸다.

평양비빔밥 平壤盖浇饭

● 음식감

흰쌀밥 150g, 소고기 50g, 콩나물 55g, 불군 고사리 20g, 미나리 50g, 도라지 40g, 버섯 50g, 김 0.5장, 닭알 1/2알, 기름 20g, 간장 20g, 참기름 1g, 참깨 1g, 사탕가루 3g, 통고추 0.2g, 파 10g, 마늘 5g, 나박김치 70g, 고기국물 150㎖, 고추장 5g ,소금 1g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 소고기는 삶아 가늘게 썬다. 국물은 간장과 소금으로 맛을 들인다.
② 파는 흰 부분은 다지고 푸른 부분은 가늘게 채친다. 불군 고사리는 5~6㎝길이로 썰고 버섯은 굵직하게 찢어 끓는 물에 데쳐놓는다. 콩나물, 미나리는 다듬어 끓는 소금물에서 데쳐 씻은 다음 나물을 만든다.
③ 불군 고사리는 기름에 볶다가 간장, 소금, 참깨, 다진 파와 마늘을 두고 맛을 들인다. 도라지는 가늘게 찢어 쓴맛을 우려낸 다음 고추가루, 기름, 식초, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 버무려 맛을 들인다. 데친 버섯은 기름에 볶아 나물을 만든다. 김은 구워서 가늘게 부스러뜨린다. 닭알은 얇게 지짐을 지진다.
④ 그릇에 밥을 담고 그우에 소고기(또는 채친 소고기볶음), 나물들을 색을 맞추어 담는다. 김, 닭알지짐으로 고명한 다음 고기국물, 나박김치를 곁들여낸다.

온반 热汤饭

● 음식감

흰쌀 150g, 돼지고기 50g, 닭고기 70g, 록두 20g, 버섯 50g, 파 10g, 마늘 5g, 닭알 15g, 참깨 1g, 참기름 1g, 고추가루 2g, 실고추 0.1g, 사탕가루 1g, 나박김치 50g, 돼지비계 20g, 기름 10g, 간장 2g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 일어 씻어 밥을 짓는다.
② 남비에 물을 두고 닭고기, 돼지고기를 함께 삶아 편을 낸 다음 후추가루, 송송 썬 파를 두고 무친다. 국물은 채에 밭아 간장과 소금으로 맛을 들인다.
③ 버섯은 다듬어 끓는 물에 데쳐 적당히 찢어 기름과 함께 볶다가 채친 파, 다진 마늘, 소금, 맛내기를 두고 맛을 들인다.
④ 록두는 망에 갈아 돼지비게를 놓고 지짐을 지진다. 닭알은 풀어 얇게 지져 실닭알을 만든다.
⑤ 간장에 채친 파, 다진 마늘, 고추가루, 참기름, 사탕가루, 후추가루, 맛내기, 참깨를 두고 양념간장을 만든다.
⑥ 온반그릇에 더운밥을 담고 록두지짐, 돼지고기편, 닭고기편, 버섯볶음, 양념장을 놓은 후 실닭알, 실고추로 고명하고 닦은 참깨를 뿌린다.
밥이 약간 잠길 정도로 국물을 붓고 나박김치를 곁들여낸다.

닭알씌움밥 鸡蛋包饭

● 음식감

흰쌀 150g, 돼지고기 50g, 닭알 1알, 도마도케쳡 20g, 양파 20g, 홍당무우 20g, 완두콩 5g, 기름 10g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g, 절인 오이 30g, 도마도 20g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 씻어 일어 되직하게 밥을 짓는다.
② 깨끗이 씻은 돼지고기, 껍질벗긴 양파와 홍당무우는 사방 0.5㎝로 썬다. 완두콩은 물에 삶아 놓는다.
③ 남비에 기름을 두고 달구다가 돼지고기, 양파, 홍당무우, 완두콩순서로 두면서 볶는다.
돼지고기가 익으면 밥, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.
④ 닭알에 소금을 넣고 푼 다음 기름을 두고 달군 지짐판에서 직경 20~25㎝의 닭알지짐을 지진다. 지짐이 70%정도 익으면 그우에 볶음밥을 놓고 닭알지짐이 밥우에 올라오게 조심히 굴려준다.
⑤ 볶음밥을 싼 닭알지짐을 접시의 중심에 놓고 그우에 도마도케쳡을 곱게 짜준다.
옆에 절인 오이와 도마도를 놓아 더울 때 낸다.

볶음밥 炒饭

● 음식감(5명 분)

흰쌀 750g, 소고기(또는 돼지고기) 250g, 양파 150g, 풋완두콩(또는 미나리, 풋고추, 쑥갓 등 푸른 남새) 150g, 홍당무우 150g, 기름 150g, 파 50g, 마늘 15g, 간장 30g, 참깨가루 3g, 소금 10g, 후추가루 2g, 맛내기 2g,

● 만드는 방법

① 흰쌀은 깨끗이 씻어 일어 좀 되직하게 밥을 짓는다.
② 고기는 사방 0.5㎝크기로 썬다. 홍당무우도 사방 0.4~0.5㎝크기로 썰어 끓는 물에 데쳐놓는다.
③ 풋완두콩은 삶아놓는다. 양파는 완두콩알만하게 썬다.(완두콩대신 푸른 남새를 쓸 때에도 완두콩알만 하게 썬다.) 파는 송송 썰고 마늘은 다진다.
④ 볶음판에 기름을 두르고 썬 파, 다진 마늘을 두고 가열한 다음 소고기와 홍당무우, 양파와 풋완두콩 또는 푸른 남새를 두고 계속 볶는다. 여기에 소금, 후추가루, 맛내기, 참깨가루를 두고 맛을 들인다.
⑤ 고기가 익으면 밥을 두고 덩어리가 없이 고루 저어주면서 볶다가 파와 마늘, 소금으로 맛을 들인다. 그릇에 볶음밥을 담고 김치를 곁들여 더울 때 낸다.

꿀찰떡
蘸蜜年糕

● 음식감

찹쌀 150g, 꿀 30g, 소금 1g

● 만드는 방법

① 찹쌀은 일어 씻어 물에 3시간정도 불군 다음 물기를 찌우고 찜가마에서 찐다. 이때 한두번 소금물을 쳐준다.

② 쪄낸 찹쌀을 식기 전에 떡판에 놓고 떡메로 치거나 떡기계로 분쇄한다.

③ 찰떡은 일정한 모양과 크기로 잘라 꿀을 바르고 그릇에 담아낸다.

홍당무우절편
胡萝卜片糕

● 음식감

흰쌀 150g, 홍당무우 30g, 참기름 20g, 소금 1.5g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 일어 씻어 물기를 찌우고 가루를 낸 다음 편낸 홍당무우와 함께 찜가마에서 찐다.

② 이것을 떡기계에서 뽑아 길이 7㎝, 너비 4㎝되게 썰거나 직경 5~7㎝, 두께 0.6~0.7㎝되게 찍어 참기름을 발라 그릇에 담아낸다.

풋완두설기떡 豌豆蒸糕

● 음식감

흰쌀가루 100g, 찹쌀가루 200g, 풋완두 60g, 사탕가루 100g, 소금 5g

● 만드는 방법

① 흰쌀가루와 찹쌀가루는 채로 쳐서 섞은 다음 소금과 사탕가루를 푼 물을 두고 푸실푸실한 반죽물을 만들어 굵은 채로 다시 친다.

② 풋완두는 쪄서 말린 다음 보드랍게 가루낸다.

③ 형틀에 쌀가루반죽물을 2~3㎝두께로 편 다음 완두콩을 중심에 박아놓고 찜틀에 놓아 찐다. 익으면 15분정도 뜸들이기를 한다.

④ 설기떡을 찜틀에서 꺼내 식힌 다음 우에 풋완두가루를 보기 좋게 뿌려낸다.

은행설기떡 银杏蒸糕

● 음식감

흰쌀 560g, 찹쌀 200g, 사탕가루 100g, 소금 5g, 은행 30g

● 만드는 방법

① 흰쌀과 찹쌀을 씻어 일어 물에 2시간정도 불구었다가 물을 찌우고 기계로 가루를 낸다. 은행(25g)은 말려 보드랍게 가루내여 채로 친다.

② 흰쌀가루와 찹쌀가루를 채로 쳐서 섞은 다음 절반은 은행가루를 섞는다. 여기에 각각 소금과 사탕가루를 푼 더운물을 두고 손으로 비비면서 푸실푸실한 반죽물을 만든다. 손으로 움켜쥐면 덩어리가 지고 다치면 흩어질 정도로 되면 굵은 채로 친다.

③ 시루에 김이 오르면 떡보를 펴고 은행잎모양의 형틀을 놓는다. 두터운 종이로 사이벽을 세우고 한쪽에 흰쌀가루와 찹쌀가루를 섞은 반죽물을 2~3㎝두께로 펴고 맞은켠에는 은행가루를 섞은 반죽물을 2~3㎝로 편다. 사이벽종이를 빼고 증기에 익힌 다음 15분정도 뜸들이기를 한다.

이와 같은 방법으로 나머지반죽물을 은행잎모양의 형틀에 앉혀 설기떡을 완성한다.

④ 설기떡이 완성되면 그릇에 담아 더울 때 낸다.

※ 식성에 따라 은행가루대신 록두가루, 참깨가루도 쓸수 있으며 쌀가루로 좁쌀가루, 수수쌀가루, 강냉이가루도 쓸수 있다.

삼색경단 三色汤圆

● 음식감

찹쌀가루 105g, 흰쌀가루 30g, 콩가루 20g, 록두보숭이 15g, 팥보숭이 15g, 사탕가루 5g, 꿀 10g, 소금 1g

● 만드는 방법

① 찹쌀가루와 흰쌀가루를 채로 쳐서 섞어 끓는 연한 소금물을 두고 익반죽한 다음 약간의 찬물을 섞어 말랑말랑한 반죽물을 만든다.

② 반죽물을 20g씩 떼서 동그랭이를 빚은 다음 끓는 물에서 10~15분정도 삶는다.

③ 반죽물이 떠오르면 찬물에 넣었다가 꺼내여 콩가루, 록두보숭이, 팥보숭이를 각각 묻혀 그릇에 색갈별로 담아낸다.

주식

팥소가락빵 红豆馅儿面包条

● 음식감

밀가루 150g, 사탕가루 75g, 우유 5g, 팥 30g, 중조 1.5g, 닭알 1알, 소금 1.5g

● 만드는 방법

① 그릇에 사탕가루(50g), 중조, 소금, 닭알, 우유를 두고 거품채로 저어준다.

② 이것을 채에 친 밀가루에 두고 반죽한 다음 반죽물을 40~50g정도씩 떼내여 밀대로 길죽하게 민다.

③ 팥은 삶아 기계에 2회정도 간 다음 나머지사탕가루를 두고 팥소를 만든다.

④ 밀가루반죽물에 팥소를 길게 놓고 둥글게 만 다음 170~180℃의 로에서 겉면에 색이 나게 구워낸다.

배단졸임빵 梨子酱面包

● 음식감

밀가루 1kg, 효모 10g, 닭알 2알, 빠다 35g, 사탕 90g, 배단졸임 500g, 소금 9g

● 만드는 방법

① 채에 친 밀가루에 푼 닭알, 소금, 사탕가루(85g), 효모발효액, 빠다, 물을 두고 빵반죽물을 만들어 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 45분~1시간정도 발효시킨다.

② 반죽물을 길이 20㎝, 너비 10㎝, 두께 1㎝정도로 민 다음 배단졸임을 중심에 놓고 둥글게 만다. 이것을 구이판에 놓고 발효실에서 다시 1시간정도 발효시킨다.

③ 웃면에 사선으로 칼금을 주고 170~180℃의 로에서 20~25분정도 구워낸다. 료리솔로 녹인 빠다(또는 기름)를 발라 숙성시켜 그릇에 담아낸다.

남새빵 菜包子

● 음식감

밀가루 150g, 양배추 250g, 돼지고기 70g, 우유 70g, 빠다 10g, 효모 2g, 생강 2g, 간장 5g, 기름 10g, 다진 파 10g, 다진 마늘 5g, 사탕가루 5g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 그릇에 우유와 효모, 빠다, 사탕가루를 두고 30℃에서 발효시킨다.

여기에 밀가루를 두고 반죽한 다음 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 1시간정도 발효시킨다.

② 양배추를 한잎씩 뜯어 끓는 소금물에 데친 다음 찬물에 씻어 물기를 짜고 성글게 다진다. 돼지고기는 기계에 간 다음 기름을 둔 볶음판에서 썰어놓은 양배추와 함께 볶다가 다진 파와 마늘, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

③ 조리대에 밀가루반죽물을 30g정도씩 놓고 두께가 0.4㎝되게 밀어 양배추소를 놓아 둥글게 빚는다. 이것을 기름을 바른 찜틀에 놓고 발효실에서 45분~1시간정도 다시 발효시킨다.

④ 반죽물이 충분히 발효되면 찜가마에 넣어 20분정도 찐다.

그릇에 보기 좋게 담아 더울 때 낸다.

꼴바싸우유군빵 香肠牛奶烧饼

● 음식감

식빵 100g, 꼴바싸 30g, 절인 오이 30g, 도마도 30g, 우유 30g, 연두부흰양념즙 30g, 푼 닭알 25g, 사탕가루 5g, 빠다 10g

● 만드는 방법

① 식빵은 길이 너비 10㎝, 두께 1㎝로 썰어 사탕가루, 푼 닭알을 섞은 우유에 잠갔다가 꺼내 빠다를 둔 지짐판에서 두면이 색이 나게 지진다.

② 빵을 그릇에 담고 그우에 꼴바싸편과 도마도편, 절인 오이편을 놓고 사출기에 담은 연두부흰양념즙을 곱게 사출하여 낸다.

밤빵 栗子面包

● 음식감

밀가루 220g, 닭알 1알, 중조 4g, 사탕가루 200g, 흰참깨 3g, 팥 100g, 기름 20g, 우유 10g, 소금 4g, 탕색 10g

● 만드는 방법

① 교반기에 닭알흰자위와 우유, 중조, 사탕가루를 두고 저어준 다음 밀가루를 두고 풀기나지 않게 천천히 섞어 반죽물을 만든다.

② 남비에 팥, 물, 소금을 두고 팥이 풀어질 때까지 삶아 분쇄기에 간다. 마감에 사탕가루를 두고 졸여 팥소를 만든다.

③ 반죽물을 25~30g정도씩 둥글납작하게 빚은 다음 중심에 팥소를 두고 밤알모양으로 빚는다. 걸면에 닭알노란자위와 탕색을 섞은것을 바르고 한면에 흰 참깨를 묻혀 170~180℃의 로에서 밤색이 나게 구워낸다.

록두지짐 绿豆煎饼

● 음식감

록두 150g, 고추가루 0.6g, 돼지기름 20g, 돼지비계 40g, 파 20g, 마늘 5g, 사탕가루 1g, 간장 25g, 초간장 20g, 소금 1g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 록두는 성글게 타개여 3~4시간 불구었다가 껍질을 버리고 물망(혹은 분쇄기)에 간다.

② 돼지비계는 삶아 얇게 편내고 파, 마늘은 잘게 다진다.

③ 망에 간 록두에 다진 파와 마늘, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 잘 섞는다.

④ 지짐판에 돼지기름을 두르고 돼지비계편을 놓은 다음 지짐감을 두고 직경 10~15㎝정도되게 펴놓고 량면이 노르스름하게 지짐을 지진다.

⑤ 록두지짐을 접시에 담고 초간장과 함께 낸다.

군만두 烤饺子

● 음식감

밀가루 60g, 돼지고기 100g, 배추(또는 양배추) 100g, 기름 10g, 파 10g, 마늘 5g, 생강 2g, 참기름 10g, 참깨 1g, 간장 15g, 소금 1g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 밀가루에 뜨거운 물 30g을 두고 반죽물을 만든다.

② 돼지고기는 잘게 다지고 배추는 잘게 썰어 소금으로 초절임한다. 파와 마늘, 생강은 다진다.

③ 초절임한 배추의 물기를 꼭 짜서 돼지고기, 파, 마늘, 생강, 소금, 후추가루, 맛내기, 참깨를 한데 두고 잘 섞어 소를 만든다.

④ 반죽물을 밤알만하게 떼내여 직경이 6~7㎝되게 둥글게 민 다음 10g정도의 소를 넣고 마주접어 만두를 빚는다.

⑤ 단 번철에 기름을 두르고 만두를 가지런히 놓은 다음 밑이 연밤색이 나게 굽다가 만두가 잠길 정도로 물을 붓고 뚜껑을 덮어 끓인다.

⑥ 물이 거의 잦아들 때 뚜껑을 열고 완전히 증발시킨다. 접시에 담아 초간장과 같이 낸다.

밀전병 小麦面煎饼

● 음식감

밀가루 150g, 꿀 15g, 소금 15g, 기름 20g

● 만드는 방법

① 채에 친 밀가루에 소금을 탄 물을 두고 지짐반죽물을 만든다.

② 지짐판에 기름을 두르고 달구다가 지짐반죽물을 두고 직경 15~20㎝정도의 지짐을 지진다.

③ 지짐에 꿀을 바르고 둥글게 만다. 그릇에 담아 더울 때 낸다.

닭알도마도삐짜 鸡蛋西红柿比萨饼

● 음식감

밀가루 200g, 효모 1.6g, 도마도 50g, 닭알 2알, 양파 30g, 사탕가루 8g, 마늘 8g, 기름 10g, 도마도케첩 30g, 빠다 20g, 치즈 3g, 료리술 5g, 우유 40g, 소금 2g, 후추가루 0.5g

● 만드는 방법

① 밀가루에 효모, 소금, 우유, 기름을 두고 반죽한 다음 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 30~45분정도 발효시킨다.

② 반죽물이 2배정도 부풀어나면 밀가루를 뿌린 조리대우에서 다시 반죽한 다음 밀대로 밀어 두께가 0.2~0.5㎝되게 한다.

③ 기름을 바른 삐짜형틀에 우의 반죽편을 놓고 테두리를 곱게 손질한다.

④ 남비에 기름을 두르고 달구다가 도마도편, 다진 양파를 두고 볶는다. 마감에 반죽편우에 도마도케첩을 바르고 볶은 도마도편과 삶은 닭알편을 돌려가면서 곱게 펴준다.

그우에 부스러뜨린 치즈, 료리술을 뿌리고 180℃의 로에서 10~15분정도 굽는다.

⑤ 로에서 꺼내 장식종이를 깐 그릇에 담아 더울 때 낸다.

꼴바싸삐짜 香肠比萨饼

● 음식감

밀가루 100g, 효모 1.6g, 꼴바싸 100g, 닭알 1알, 양파 30g, 마늘 8g, 기름 10g, 도마도케첩 30g, 빠다 20g, 치즈 3g, 진채 5g, 료리술 5g, 우유 10g, 간장쏘스 10g, 사탕가루 8g, 소금 2g, 후추가루 25g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 밀가루에 효모, 사탕가루, 소금을 푼 물, 기름, 푼 닭알, 우유를 두고 반죽한 다음 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 30~45분정도 발효시킨다.

② 꼴바싸는 0.3~0.4㎝로 편내고 양파는 성글게 다진다. 진채는 끓는 소금물에 데쳐 4㎝길이로 썬다.

③ 반죽물이 2배정도 부풀어나면 다시 반죽하여 밀대로 0.5㎝두께로 민 다음 기름을 바른 구이판에 놓고 테두리를 곱게 손질한다. (테두리우에는 료리솔로 나머지 푼 닭알을 바른다.)

④ 남비에 빠다를 두고 녹이다가 다진 양파를 두고 볶는다. 여기에 도마도케첩, 료리술, 다진 마늘, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

⑤ 반죽편우에 도마도케첩을 바르고 다진 양파볶음을 펴준 다음 그우에 꼴바싸편과 진채를 보기 좋게 놓는다. 다시 그우에 부스러뜨린 치즈를 뿌리고 구이용양념장을 짜놓은 후 170~180℃의 로에서 15분정도 구워 색이 나게 한 다음 그릇에 담아 더울 때 낸다.

튀긴남새고기우동 炸素菜肉面

● 음식감

밀가루 170g, 돼지고기 50g, 감자 40g, 홍당무우 20g, 두부 30g, 오이 30g, 쑥갓 20g, 붉은사자고추 20g, 닭알 15g, 기름 30g, 사탕가루 5g, 간장 20g, 다진 파 10g, 다진 마늘 5g, 참기름 0.5g, 참깨 0.5g, 고추가루 1g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 밀가루는 채로 쳐서 더운물로 반죽하여 칼제비를 만든 다음 끓는 물에 삶아 물기를 찌워 사리를 짓는다.

② 돼지고기는 삶아 길이 4~6㎝, 너비 1.5㎝, 두께 0.2㎝로 썰어 고기국물에 담그어 맛을 들인다. 고기국물에 간장과 사탕가루, 소금을 두고 맛을 들인다.

③ 감자와 홍당무우, 붉은사자고추는 가늘게 채치고 쑥갓은 적당히 썰어 밀가루와 푼 닭알, 사탕가루, 물을 두고 만든 튀기옷을 묻혀 기름에 튀겨낸다. 두부는 0.3㎝의 두께로 썰어 소금을 뿌려 재웠다가 튀기옷에 묻혀 기름에 튀긴다.

④ 간장에 다진 파와 마늘, 고추가루, 맛내기, 후추가루, 참깨가루를 두고 양념장을 만든다.

⑤ 그릇에 칼제비를 담고 옆으로 돌려가면서 돼지고기편, 튀긴 두부, 쑥갓튀기, 사자고추튀기, 오이편, 감자튀기를 놓는다. 중심에는 양념장을 놓고 고기국물을 부어 더울 때 낸다.

수산물스빠게띠 海鲜细面条

● 음식감

스빠게띠 100g, 낙지 30g, 바지락조개 70g, 기름 30g, 마늘 10g, 흰포도술 20g, 수산물국물 20g, 도마도케첩 30g, 고추즙 5g, 홍당무우 25g, 소금 10g, 후추가루 0.5g, 치즈 1.5g, 향미나리 약간

● 만드는 방법

① 2~3%의 끓는 소금물에 스빠게띠를 넣고 12분정도 삶아 조리에 건져 물기를 찌운 다음 기름을 섞어 서로 붙지 않게 한다.

② 낙지는 내장을 빼고 껍질을 벗긴 다음 안쪽에 칼금을 주고 길이 4㎝, 너비 2.5㎝로 썰어 데쳐낸다. 홍당무우는 데쳐 장식칼로 채치고 양파는 굵게 채친다.

③ 2%의 끓는 소금물에 바지락조개를 넣어 데친 다음 바지락조개살을 따로 놔둔다. 그리고 국물은 채에 밭아놓는다.

④ 기름을 두고 달군 볶음판에 다진 마늘, 파, 도마도케첩을 두고 볶는다. 수산물국물을 넣고 끓이면서 거품을 걷어준다.

⑤ 여기에 데친 낙지, 바지락조개살, 홍당무우, 양파를 두고 끓이다가 흰포도술, 소금, 후추가루, 고추즙을 두고 양념즙을 만든다.

⑥ 양념즙에 삶은 스빠게띠를 두고 1~2분정도 볶은 다음 그릇에 담고 우에 부스러뜨린 치즈, 다진 향미나리를 뿌려 더울 때 낸다.

짜장면 炸酱面

● 음식감

밀가루 150g, 돼지고기 100g, 참나무버섯 20g, 풋고추 5g, 돼지비계 10g, 감자 20g, 참대순 20g, 홍당무우 30g, 대회향 1g, 파 15g, 마늘 3g, 생강 20g, 고기국물 100g, 중조 0.5g, 기름 10g, 참기름 10g, 사탕가루 15g, 진간장 5g, 된장 40g, 소금 1g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 밀가루는 채로 쳐서 중조를 푼 물을 두고 기계반죽한 다음 칼제비기계에 통과시켜 칼제비를 만든다. 칼제비를 끓는 물에 삶아 건져 사리를 지어 그릇에 담는다.

돼지고기와 참나무버섯, 홍당무우, 감자, 참대순은 사방 0.8~1㎝로 썬다. 마늘과 생강은 다지고 파는 1㎝로 썬다.

② 남비에 기름을 두고 달구다가 된장을 넣어 볶는다. 여기에 돼지고기, 참대순, 참나무버섯, 감자, 홍당무우, 풋고추를 두고 볶는다.

③ 돼지고기와 남새들이 거의 익으면 고기국물을 두고 끓이면서 거품을 걷어낸다. 마감에 파를 넣고 한소끔 끓이다가 물농마를 두고 다진 마늘, 진간장, 사탕가루, 맛내기, 후추가루로 맛을 들인다.

④ 칼제비그릇에 맛들인 돼지고기남새졸임을 얹고 참기름을 쳐서 더울 때 낸다.

단고기국 香肉汤

● 음식감

단고기 800g, 그물기름 20g, 사자고추가루 2g, 고추가루 5g, 다진 파 20g, 방아풀 10g, 들깨 2g, 다진 마늘 8g, 푸른사자고추 1.5g, 붉은사자고추 1g, 다진 고수 0.5g, 다진 방아풀 1g, 푸초 1g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 4g,

● 만드는 방법

① 단고기는 각을 떠서 찬물에 담그어 피물을 빼고 방아풀과 함께 푹 삶아(방아풀은 중간에 건져낸다.) 0.4㎝두께로 찢는다.

② 삶은 단고기껍질과 그물기름을 다진 다음, 다진 파와 마늘, 사자고추가루, 고추가루, 닭은 들깨, 후추가루, 맛내기, 국물을 두고 양념장을 만든다.

③ 단고기국물을 한소끔 끓여 소금, 맛내기로 간을 맞춘다.

④ 단고기국그릇에 단고기를 담고 맛들인 국물을 부은 다음 양념과 잘게 다진 방아풀, 푸초, 푸른사자고추, 붉은사자고추, 고수, 들깨, 소금을 담은 양념접시와 함께 낸다.

메기탕 鲇鱼汤

● 음식감

메기 500g, 두부 1/3모, 감자 70g, 닭알 25g, 양파 15g, 기름 10g, 고추장 15g, 된장 15g, 파 8g, 마늘 6g, 참깨 0.5g, 고추가루 2g, 생강 2g, 사탕가루 3g, 산나물 20g, 붉은사자고추 5g, 푸른사자고추 10g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 메기는 아가미를 떼내고 대가리쪽으로 내장을 꺼낸 다음 깨끗이 씻는다.

메기살은 길이가 3~4cm정도 되게 토막내고 메기대가리로는 국물을 뽑는다.

② 두부는 길이 4cm, 너비 3cm, 두께 0.5cm로 썰고 껍질벗긴 감자는 길이로 절반 갈라 0.3cm두께로 편낸다. 사자고추는 절반 갈라 씨를 털어내고 2cm너비로 토막낸다.

닭알은 풀어 소금으로 맛을 들인 다음 얇게 지져 길이 4cm, 너비 3cm로 썬다.

파는 엇썰고 마늘과 생강은 다진다. 쑥갓은 씻어놓고 양파는 감자크기로 썬다.

③ 남비에 국물을 붓고 고추장을 넣어 끓어오르면 메기토막과 감자, 사자고추, 양파를 넣고 끓인다. 여기에 두부를 두고 끓이면서 엇썬 파, 다진 마늘과 생강, 소금, 후추가루, 맛내기를 넣어 맛을 들인다.

④ 맛이 들면 메기탕우에 닭알지짐과 사자고추를 놓고 양념장을 곁들여낸다.

순대국 猪血肠汤

● 음식감

돼지밸 100g, 흰쌀 30g, 찹쌀 20g, 돼지비계 40g, 돼지고기 40g, 돼지피 40g, 돼지내포 80g, 생강 2g, 고추 1g, 파 15g, 마늘 10g, 참기름 1g, 배추 100g, 닭알 25g, 간장 6g, 기름 15g, 고추가루 2g, 소금 1.3g, 후추가루 2g, 맛내기 1.5g, 밸손질용소금 20g, 된장 20g

● 만드는 방법

① 돼지밸은 길이 40~50cm로 잘라 뒤집어서 소금과 된장으로 문질러 깨끗이 씻는다. 돼지내포는 깨끗이 씻어 성글게 다진다.

② 흰쌀과 찹쌀은 씻어 일어 불구고 돼지고기, 돼지비게는 성글게 다진다. 굳어진 돼지피는 부스러뜨리며 닭알은 얇게 지져 길이 4cm, 너비 3cm로 썬다.

③ 돼지피에 불군 흰쌀과 찹쌀, 돼지고기, 돼지비게, 돼지내포, 데쳐 다진 배추, 다진 파와 마늘, 생강, 고추가루, 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름을 두고 순대소를 만든다.

④ 한쪽끝을 동여맨 돼지밸에 순대소를 80%정도 넣고 실로 동여맨 다음 물이 있는 가마에 넣어 30분정도 삶는다. (익히는 도중에 료리꼬챙이로 찔러 공기를 빼면서 맑은 물이 나오는가를 확인한다.)

⑤ 익은 순대는 10~20분정도 뜸들인 다음 건져 식힌다.

순대는 3~4cm두께로 썰어 그릇에 담고 소금, 간장으로 맛들인 순대삶은 물을 둔 다음 닭알지짐을 놓고 다진 고수를 뿌려 흰쌀밥과 함께 더울 때 낸다.

만두국 饺子汤

● 음식감

밀가루 150g, 돼지고기 200g, 배추김치 150g, 두부 150g, 닭알 30g, 기름 10g, 참기름 5g, 간장 15g, 파 40g, 마늘 15g, 록두나물 100g, 고추가루 5g, 실고추 1g, 참기름 10g, 소금 8g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 밀가루는 채로 쳐서 140g은 더운물로 반죽한 다음 반죽물(물량은 70g, 소금은 0.8g)을 젖은 천으로 덮어 놓는다.

② 돼지고기와 파, 마늘은 잘게 다지고 록두나물은 끓는 물에 데쳐 잘게 썬다. 배추김치는 찬물에 씻어 잘게 썬 다음 물기를 짠다. 닭알은 지져 모지단을 만든다.

③ 다진 돼지고기에 물기를 짠 김치, 록두나물, 이긴 두부, 다진 파와 마늘, 간장, 소금, 후추가루, 고추가루, 참기름, 맛내기를 두고 잘 섞어 만두소를 만든다.

④ 밀가루반죽물은 직경 1.5~2cm되게 길게 민 다음 8~10g씩 잘라 밀대로 직경 8~10cm되게 민다. 여기에 20~30g의 만두소를 두고 모양을 잡아 마주 붙인다.

⑤ 끓는 고기국물에 만두를 넣어 5분정도 삶아 익힌 다음 그릇에 담고 국물을 부은 후 모지단을 놓아 더울 때 낸다.

띄운콩국 发酵豆酱汤

● 음식감

돼지고기 100g, 띄운콩 15g, 메주장 15g, 두부 1/2모, 파 8g, 마늘 4g, 참깨 0.3g, 고추가루 1.5g, 풋고추 10g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 찬물에 넣어 삶은 다음 길이 4cm, 너비 2cm, 두께 0.3cm크기로 썬다. 두부는 길이 4cm, 너비 3cm, 두께 0.5cm크기로 썬다.

② 풋고추는 씨를 빼고 절반은 다지고 나머지는 0.2cm너비의 고리모양으로 썬다.

파와 마늘은 다진다.

③ 띄운콩은 다진 파와 마늘(각각 절반량), 소금, 고추가루를 두고 맛을 들인다.

④ 돼지고기를 삶은 국물에 메주장, 다진 풋고추, 두부를 두고 한소끔 끓인 다음 (이때 거품을 걷어낸다.) 띄운콩(절반량), 나머지 다진 파와 마늘, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

⑤ 이것을 그릇에 담고 중심에 나머지 맛들인 띄운콩과 썬 풋고추를 놓아 더울 때 낸다.

닭고기보신탕 鸡肉补身汤

● 음식감

닭 1.5kg, 참나무버섯 50g, 대추 10g, 밤 20g, 은행 10g, 양파 10g, 고수 1g, 료리술 10g, 닭고기국물 100ml, 마늘 5g, 파 10g, 꿀 3g, 참깨 1g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 닭은 깨끗이 씻어 료리술, 꿀, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.

② 버섯은 뿌리부위를 자르고 편을 낸다. 밤은 껍질을 벗겨 두토막내고 대추는 젖은 천으로 닦아 절반 쪼개 씨를 뺀다. 은행은 껍질을 벗겨 닦는다.

③ 양파는 껍질을 벗겨 일정한 크기로 썰고 파는 실파로 채친다. 마늘은 잘게 다진다.

④ 단 남비에 기름을 두르고 달구다가 닭고기를 두고 색을 낸다. 여기에 닭고기국물을 두고 끓인다. 떠오르는 거품을 걷어내고 닭고기가 절반정도 익으면 양파와 버섯, 밤, 대추, 은행을 두고 닭고기를 완전히 익힌다.

⑤ 마감에 참기름으로 맛을 들인 다음 탕그릇에 담고 참깨를 뿌려 고수를 놓아 더울 때 낸다.

국및탕

추어탕 泥鳅汤

● 음식감

미꾸라지 500g, 감자 70g, 두부 1/3모, 풋고추 60g, 파 80g, 마늘 6g, 고추장 20g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 2g, 깨가루 0.5g

● 만드는 방법

① 미꾸라지는 소금을 뿌리고 문질러 해감과 겉면의 점액질을 씻어낸다. 감자는 껍질을 벗기고 사방 1.5㎝정도의 크기로 썰어 물에 담그어놓는다. 파는 채치고 마늘은 다진다.

② 단 남비에 기름을 두르고 3~4㎝길이로 토막낸 미꾸라지를 두고 볶다가 물을 부어 끓이면서 거품을 걷어낸 다음 감자를 넣고 끓인다.

③ 국물에 고추장을 풀어넣고 풋고추를 넣어 한소끔 끓인 다음 소금으로 간을 맞추고 채친 파와 다진 마늘, 맛내기, 후추가루, 깨가루를 쳐서 그릇에 담아낸다.

돼지내포국 下水汤

● 음식감

돼지밸 90g, 돼지위 30g, 돼지간 60g, 돼지페 60g, 돼지콩팥 10g, 돼지염통 10g, 기름 10g, 파 15g, 마늘 7g, 참깨 1g, 중조 5g, 된장 10g, 고추장 4g, 방아풀 6g, 고추가루 3g, 간장 10g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1.5g, 밸손질용소금 20g,

● 만드는 방법

① 돼지밸과 위는 굵은소금과 중조, 된장을 두고 문질러 깨끗이 씻은 다음 삶는다. 돼지간, 페, 염통, 콩팥은 깨끗이 씻어 물에 넣어 삶는다.

② 삶은 돼지밸과 위는 길이, 너비가 3~4㎝되게 썰고 간 페, 염통, 콩팥도 썰어 맛을 들인다. 파는 송송 썰고 마늘은 다진다.

③ 단 남비에 기름을 두르고 파와 마늘을 볶다가 썰어놓은 내포를 두고 살짝 볶은 다음 국물을 두고 끓인다.

③ 돼지내포가 끓어오르면 파와 마늘, 후추가루, 맛내기, 간장, 고추가루를 두고 맛을 들인다. 이것을 그릇에 담고 접시에 다진 방아풀, 마늘, 파를 곁들여낸다.

양고기탕 羊肉汤

● 음식감

양고기 300g, 양내포 200g, 무우 52g, 풋고추 15g, 기름 10g, 파 15g, 생강 4g, 푸초 5g, 록두(또는 콩) 1g, 고추기름 3g, 고추 5g, 참깨 1g, 식초 5g, 중조 3g, 소금 20g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 양내포(간, 위, 밸, 기타)는 소금과 중조, 식초를 리용하여 깨끗이 씻는다. 풋고추는 절반 갈라 씨를 빼고 다진다. 고수, 푸초, 생강, 마늘은 다진다.

② 남비에 양고기와 양내포, 록두, 무우, 적당한 량의 물을 두고 2~3시간정도 삶는다. 이때 처음에는 센 불에서 끓이면서 떠오르는 거품을 걷어내고 낮은 불에서 끓인다.

③ 고기와 내포가 익으면 건져 먹기 좋은 크기로 썬 다음 소금, 후추가루, 맛내기, 다진 풋고추, 고수, 푸초, 생강, 마늘을 두고 맛을 들인다.

양고기를 삶은 국물은 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

④ 탕그릇에 맛들인 양고기와 양내포를 담고 우에 양고기국물을 붓는다. 우에는 고수, 엇썬 파를 놓아 더울 때 낸다.

연두부버섯탕 豆腐脑儿汤

● 음식감

연두부 1kg, 푸른사자고추 50g, 붉은사자고추 50g, 고기국물 700g, 팽나무버섯 100g, 참나무버섯 100g, 불군 돌버섯 60g, 송이버섯 80g, 소금 10g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 사자고추는 절반 갈라 씨를 털고 길이 4㎝, 너비 2㎝정도로 썰어 끓는 연한 소금물에 데쳐놓는다. 팽나무버섯은 4㎝길이로 썰고 참나무버섯과 송이버섯은 0.3㎝두께로 편낸다.

불군 돌버섯은 깨끗이 씻어놓는다.

② 모든 버섯은 각각 소금을 푼 끓는 물에서 데쳐 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

③ 탕그릇에 버섯들과 사자고추를 색을 맞추어 보기 좋게 돌려담고 중심에 연두부를 둥근 잔으로 떠서 놓는다.

④ 여기에 간장과, 소금, 후추가루, 맛내기로 맛들인 고기국물을 부어넣고 불우에 놓아 덥혀낸다.

국및탕

떡국 年糕汤

● 음식감

흰쌀 150g, 닭알 1/2알, 돼지고기 100g, 실고추 0.5g, 김 3g, 마늘 50g, 기름 30g, 소금 5g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 간장 20g

● 만드는 방법

① 흰쌀을 깨끗이 씻어 40분~1시간 불구었다가 물을 찌운 다음 가루를 낸다. 이때 소금을 약간 넣는다. 이것을 익반죽하여 반대기를 빚은 다음 찜틀에서 40분동안 쪄낸다.

② 쪄낸 반죽물을 잘 치대여 직경 3㎝되게 떡국대를 만든다. 파와 마늘을 다진다.

③ 돼지고기는 깨끗이 씻어 찬물을 붓고 삶는다. 삶은 고기를 길이 4㎝, 너비 3㎝, 두께 0.2㎝되게 썰어 기름, 간장, 소금, 다진 마늘과 파, 후추가루, 참깨로 양념한다.

④ 국물은 소금, 간장, 맛내기로 간을 맞춘다.

⑤ 닭알은 풀어 모지단을 만든다.

⑥ 떡국대를 두께 0.3㎝되게 썰어 끓는 고기국물에 삶아 국그릇에 담고 고기꾸미를 놓은 다음 뜨거운 국물을 붓고 모지단, 채친 구운김, 실고추, 실파로 고명하여 낸다.

전골

돼지고기전골 猪肉火锅

● 음식감

돼지고기 500g, 홍당무우 50g, 버섯 50g, 푸른사자고추 25g, 붉은사자고추 25g, 양파 30g, 감자 50g, 두부 50g, 닭알 2알, 파 20g, 불군 당면 50g, 마늘 10g, 간장 10g, 참기름 5g, 기름 10g, 고기국물 500ml, 쑥갓 40g, 배추속 50g, 깨소금 5g, 후추가루 1g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 얇게 저며서 파즙과 마늘즙, 후추가루, 간장, 참기름, 깨소금을 두고 재워놓는다.

② 두부는 0.8cm두께로, 감자와 홍당무우는 장식편으로 썬다. 사자고추는 씨를 털어내고 길이 5cm, 너비 2.5cm로 썰고 버섯은 굵게 찢어놓는다.

양파는 길이 3cm, 너비 2cm로 편을 내고 배추속은 0.5cm너비로 채친다.

쑥갓은 깨끗이 씻어놓는다.

③ 그릇에 맛들인 돼지고기, 채친 양파, 사자고추, 버섯, 홍당무우편, 두부편, 감자편, 양파편, 쑥갓, 배추속을 돌려가면서 놓는다. 낼 때는 전골남비와 국물, 닭알을 곁들여낸다.

④ 기름을 둔 전골남비에 돼지고기와 남새, 양념감들을 넣어 볶다가 마지막에 국물과 닭알을 넣고 반숙시켜 먹는다.

돼지고기진채볶음 猪肉炒芹菜

● 음식감

돼지고기 200g, 진채 100g, 생강 0.5g, 양파 30g, 파 20g, 마늘 20g, 붉은사자고추 20g, 푸른사자고추 20g, 물농마 20g, 료리술 20g, 참기름 2g, 기름 30g, 사탕가루 5g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 3g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 길이가 6㎝, 너비가 0.5㎝, 두께가 0.3㎝되게 썬 다음 료리술, 마늘과 생강, 소금, 맛내기를 두고 재운다.
② 여기에 푼 닭알과 농마가루를 두고 버무려 150~160℃의 기름에서 연한 밤색이 나게 튀긴다.
③ 진채는 잎을 떼고 섬유질을 벗긴 다음 5㎝길이로 썬다.
④ 붉은사자고추와 푸른사자고추는 절반 갈라 씨를 털어내고 너비가 각각 0.3㎝되게 채친다. 양파는 사자고추크기로 썬다.
⑤ 단 볶음판에 기름을 두르고 채친 생강과 양파, 사자고추를 볶다가 튀긴 돼지고기, 진채, 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인 다음 물농마와 참기름을 쳐서 그릇에 담아낸다.

돼지고기단초볶음 糖醋猪肉

● 음식감

돼지고기 200g, 농마가루 5g, 푼 닭알 25g, 양파 15g, 마늘편 4g, 생강편 1.5g, 붉은사자고추 20g, 푸른사자고추 20g, 식초 3g, 도마도장 30g, 간장 2g, 참기름 0.5g, 사탕가루 5g, 기름 20g, 참기름 0.5g, 소금 1g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 돼지고기는 길이와 너비가 각각 3~4㎝, 두께가 0.3~0.4㎝정도 되게 편낸 다음 생강편, 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름을 두고 재운다.
② 여기에 푼 닭알과 농마가루를 두고 고루 버무려 150~160℃의 기름에서 연한 밤색이 나게 튀긴다.
③ 붉은사자고추는 절반 갈라 씨를 털어내고 길이, 너비 3㎝정도 되게 썬다. 양파는 길이, 너비 3㎝정도로 썬다.
④ 기름을 둔 단 볶음판에 마늘편, 양파편, 생강편, 썬 붉은사자고추와 푸른사자고추, 도마도장을 두고 볶으면서 사탕가루, 소금, 식초, 후추가루, 맛내기, 물농마를 두어 즙을 만든다.
⑤ 마감에 튀긴 돼지고기를 두고 참기름을 쳐서 맛을 들여 그릇에 담아낸다.

돼지고기락화생볶음 猪肉炒花生

● 음식감

돼지고기 200g, 감자 100g, 락화생 100g, 푸른사자고추 30g, 붉은사자고추 20g, 농마가루 30g, 파 30g, 마늘 20g, 기름 60g, 료리술 30g, 소금 3g, 사탕가루 2g, 맛내기 2g, 후추가루 1g, 참기름 2g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 사방 1.5~2㎝크기로 썰어 사탕가루, 료리술, 소금, 후추가루, 맛내기, 농마가루를 두고 재운다. 감자도 돼지고기크기로 썬다.

② 락화생은 껍질을 벗겨 기름에 튀긴다.

파와 마늘, 생강은 다진다. 푸른사자고추와 붉은사자고추는 길이, 너비 2㎝크기로 썬다.

③ 남비에 기름을 두고 160℃정도 되게 달군 다음 양념에 재운 돼지고기와 감자를 넣어 튀겨낸다.

④ 단 볶음판에 기름을 두르고 푸른사자고추와 붉은사자고추, 다진 파와 마늘, 생강을 두고 볶는다.

⑤ 여기에 돼지고기와 감자, 락화생을 두고 볶다가 소금, 후추가루, 맛내기, 사탕가루, 참기름을 넣어 맛을 들인 다음 물농마를 두고 까룩하게 하여 그릇에 담아낸다.

닭간볶음 炒鸡肝

● 음식감

닭간 200g, 양파 20g, 붉은사자고추 30g, 푸른사자고추 30g, 마늘 3g, 사탕가루 5g, 간장 5g, 생강 0.5g, 참깨 0.6g, 소금 2g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 닭간은 깨끗이 손질하여 끓는 연한 소금물에서 삶은 다음 먹기 좋은 크기로 썬다.

양파는 길이, 너비 2.5~3㎝크기로 썰고 사자고추는 절반 갈라 씨를 빼고 양파크기로 썬다. 마늘은 다지고 생강은 편낸다.

② 볶음판에 기름을 두르고 달구다가 닭간, 양파, 생강을 넣어 볶는다.

간장, 소금, 후추가루, 맛내기, 사탕가루를 두고 맛을 들인 다음 참깨를 뿌려 그릇에 담아낸다.

돼지내포볶음 炒猪下水

● 음식감

돼지밸 30g, 돼지페 40g, 돼지간 40g, 돼지염통 30g, 돼지콩팥 30g, 양파 15g, 홍당무우 10g, 풋고추 10g, 파 15g, 생강 2g, 마늘 10g, 간장 10g, 참기름 0.3g, 고추장 3g, 물농마 10g, 기름 10g, 소금 1g, 사탕가루 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지밸은 뒤집어 소금으로 문질러 여러번 씻은 다음 절반 쪼갠다.

콩팥은 절반 쪼개여 흰 부분을 저며내고 페, 간, 염통과 함께 끓는 물에 넣어 삶는다.

삶은 돼지내포는 0.3㎝두께의 편으로 썬다.

② 양파, 홍당무우, 풋고추는 편으로 썰고 홍당무우는 끓는 물에 데쳐놓는다. 파는 3㎝길이로 엇썬다.

③ 단 볶음판에 기름을 두르고 파와 고추장, 다진 마늘을 두고 볶다가 돼지내포, 홍당무우, 풋고추, 양파순서로 두고 볶는다.

④ 남새가 절반정도 익으면 국물을 약간 두고 저어주다가 소금과 간장으로 간을 맞춘 다음 물농마와 사탕가루, 후추가루, 맛내기, 참깨를 두고 맛을 들여 그릇에 담아낸다.

튀긴두부볶음 炒炸豆腐

● 음식감

두부 1/2모, 홍당무우 10g, 풋고추 5g, 마늘 20g, 파 30g, 양파 5g, 고추가루 0.6g, 기름 10g, 참기름 1.6g, 간장 40g, 소금 6g, 물농마 5g, 참깨 3g, 사탕가루 5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 두부는 길이, 너비 3㎝, 두께 2㎝되게 썰어 160~170℃ 기름에서 튀긴다. 기름과 고추가루로 고추기름을 만든다.

② 단 남비에 기름을 두고 달구다가 다진 파, 마늘을 두고 볶는다. 여기에 길이, 너비 1㎝, 두께 0.3㎝로 썬 홍당무우, 길이 너비 1㎝로 썬 양파와 풋고추를 두고 볶으면서 튀긴 두부, 고추기름, 물농마를 두고 익힌 다음 참기름을 쳐서 그릇에 담아낸다.

압착두부락화생볶음 干豆腐炒花生

● 음식감

압착두부 150g, 락화생 40g, 붉은사자고추 10g, 푸른사자고추 10g, 양파 10g, 파 10g, 마늘 3g, 기름 5g, 사탕가루 2g, 참기름 1g, 농마가루 3g, 고기국물 100㎖, 소금 3g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 압착두부를 길이 6㎝, 너비 2㎝되게 썰어 끓는 고기국물에서 삶아 만문하게 만든다. 붉은사자고추와 푸른사자고추, 양파를 적당한 크기로 썰고 마늘은 편내며 파는 토막낸다.

② 볶음판에 기름을 두르고 붉은사자고추, 푸른사자고추, 양파, 마늘을 두고 살짝 볶은 다음 압착두부, 락화생, 토막낸 파를 두고 볶는다.

③ 마감에 간장, 사탕가루, 맛내기, 참기름으로 맛을 들인 다음 물농마를 두고 까룩하게 하여 그릇에 담아낸다.

돼지고기빵가루튀기 炸熘猪肉

● 음식감

돼지고기 120g, 절인 오이 20g, 밀가루 12g, 푼 닭알 25g, 빵가루 20g, 홍당무우편 17g, 도마도케첩 25g, 포도술 10g, 양파편 10g, 감자 80g, 도마도장 30g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 3g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 길이 7㎝, 너비 5㎝, 두께 2㎝정도로 편내여 료리마치로 가볍게 두드려 넙적하게 편 다음 포도술, 홍당무우편, 양파편, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.

② 이것을 밀가루, 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 160℃기름에서 연밤색이 나게 튀긴다.

③ 그릇에 돼지고기빵가루튀기를 담고 그우에 도마도케첩을 친 다음 절인 오이로 장식하여 더울 때 낸다.

두부빵가루튀기 炸熘豆腐

● 음식감

두부 1/2모, 돼지고기 60g, 밀가루 10g, 푼 닭알 25g, 빵가루 20g, 양파 20g, 기름 20g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 두부는 0.7㎝두께로 썰어 소금과 맛내기를 쳐서 맛을 들인다. 돼지고기는 분쇄기에 갈고 양파는 가늘게 채친다.

② 볶음판에 기름을 두고 달구다가 돼지고기와 양파를 넣어 볶은 다음 소금과 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

③ 두부의 한쪽면을 칼로 베여 주머니를 만들고 맛들인 고기소를 넣는다.

④ 두부를 가볍게 눌러준 다음 밀가루, 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 160~170℃의 기름에서 겉면이 연밤색이 나게 튀긴다.

⑤ 그릇에 담고 옆에 도마도, 향미나리로 장식하여 더울 때 낸다.

양고기꼬치빵가루튀기 炸熘羊肉串

• 음식감

양고기 300g, 료리술 20g, 빵가루 15g, 쯔란 15g, 파 10g, 마늘 5g, 고수 5g, 고추가루 3g, 레몬즙 3g, 참기름 2g, 기름 50g, 생강 3g, 푼 닭알 25g, 참깨 3g, 간장 5g, 소금 3g, 사탕가루 5g, 후추가루 2g, 밀가루 10g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 양고기는 깨끗이 씻어 물기를 닦은 다음 길이 3㎝, 너비 2.5㎝, 두께 1.5㎝정도 되게 썰고 칼등으로 가볍게 두드려 만문하게 한다.

양고기에 다진 파와 마늘, 생강즙, 참기름, 료리술, 고추가루, 사탕가루, 다진 고수, 간장, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.

이때 1~2회정도 뒤섞어준다.

② 양고기를 료리꼬치에 2점씩 끼워 밀가루, 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 160℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀겨낸다.

③ 쯔란을 보드랍게 갈아 고추가루, 참깨가루, 소금을 두고 고루 섞어 양념가루를 만든다.

④ 양고기꼬치빵가루튀기를 그릇에 담고 양념가루를 결들여낸다.

닭발쪽튀기 炸凤爪

• 음식감

닭발쪽 240g, 농마가루 20g, 다진 파 20g, 다진 생강 5g, 다진 마늘 10g, 기름 30g, 료리술 10g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

• 만드는 방법

① 닭발쪽은 껍질을 벗기고 발톱부위를 자른 다음 깨끗이 씻어 고압가마에서 익힌다.

② 익힌 닭발쪽에 다진 파와 마늘, 생강, 료리술, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.

③ 닭발쪽에 농마가루를 묻힌 다음 150~160℃의 기름에서 색이 나게 튀겨 그릇에 담아낸다.

튀기

과일즙친메기통튀기 脆皮鲇鱼

● 음식감

메기 800g, 농마가루 30g, 도마도 20g, 사과 20g, 료리술 6g, 양파 10g, 채친 감자튀기 15g, 실고추 0.5g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 사탕가루 5g, 식초 2g, 맛내기 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 메기는 내장을 걷어내고 깨끗이 손질하여 피물을 말끔히 제거한다.

② 손질한 메기에 2~3㎝너비로 칼에임을 준 다음 소금, 후추가루, 맛내기, 료리술을 두고 재워놓는다.

③ 사과와 도마도는 사방 1㎝되게 썰어놓는다.

④ 볶음판에 기름, 도마도, 사과를 두고 볶다가 사탕가루, 소금, 식초, 맛내기, 물농마를 넣어 즙을 만든다.

⑤ 남비에 기름을 두고 온도가 160℃로 오르면 메기에 농마가루를 묻혀 대가리부터 잠그어 기름을 끼얹어주면서 튀겨낸다.

⑥ 튀겨낸 메기를 그릇에 담아 과일즙을 치고 채친 감자튀기와 실고추로 고명하여 낸다.

솔방울모양메기튀기 松球鲇鱼

● 음식감

메기 300g, 도마도케첩 20g, 홍당무우 10g, 양파 20g, 마늘 4g, 생강 5g, 닭알흰자위 1알분, 식초 3g, 사자고추 10g, 료리술 5g, 참기름 3g, 농마가루 15g, 기름 20g, 소금 3g, 간장 5g, 사탕가루 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 메기는 내장을 꺼내여 대가리와 꼬리, 지느러미를 자르고 등쪽을 베여 두개의 편을 낸 다음 뼈를 발가낸다.

② 메기의 살편에 1㎝너비로 가로세로 칼에임을 준 다음 료리술, 다진 파와 마늘, 생강을 두고 20분정도 재운다. 홍당무우는 사방 0.7㎝정도로 썰고 사자고추와 양파는 길이, 너비 0.7㎝로 썬다.

③ 여기에 농마가루를 골고루 묻힌 다음 푼 닭알흰자위농마즙을 묻혀 160℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀긴다.

④ 남비에 기름을 두고 달구다가 홍당무우, 양파, 사자고추순서로 넣어 볶다가 도마도케첩, 식초, 사탕가루, 물농마를 치고 골고루 저어주면서 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

⑤ 그릇에 솔방울모양메기튀기를 담고 우에 맛들인 남새즙볶음을 쳐서 낸다.

도루메기빵가루튀기 炸熘雷鱼

● 음식감

도루메기 200g, 밀가루 15g, 빵가루 25g, 푼 닭알 25g, 감자 70g, 오이 20g, 도마도 20g, 소금 2g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 도루메기는 대가리와 꼬리, 지느러미를 베고 내장을 꺼낸 다음 깨끗이 씻어 물기를 찌운다. 도루메기의 등쪽이 붙게 배를 가른 다음 뼈를 발가내고 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 재운다. 감자는 가늘게 채쳐 찬물에 담그었다가 건져 물기를 찌운다.

② 남비에 기름을 두고 170~180℃로 달구다가 채친 감자를 넣어 걸면이 연밤색이 나게 튀긴 다음 소금을 뿌려 맛을 들인다.

③ 도루메기에 밀가루, 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 160~170℃의 기름에서 걸면이 노르스름하게 튀긴다.

④ 그릇에 도루메기빵가루튀기를 담고 채친 감자튀기와 오이편, 도마도를 놓아 낸다.

메기꼬리튀기 油炸鲇鱼尾鳍

● 음식감

메기꼬리 100g, 농마가루 5g, 소금 1g, 맛내기 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 메기꼬리는 깨끗이 손질하여 소금, 맛내기를 뿌려 재운 다음 꼬득꼬득하게 말린다.

② 메기꼬리에 농마가루를 묻혀 160℃정도의 기름에서 색이 나게 튀겨 그릇에 담고 고수잎으로 장식하여 낸다.

남새튀기 炸素菜

● 음식감

감자 80g, 홍당무우 30g, 푸른사자고추 20g, 쑥갓 30g, 밀가루 40g, 닭알 1알, 양파 40g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 초간장 20g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자, 홍당무우는 너비와 두께가 0.4~0.5㎝되게 채치고 사자고추는 씨를 털어내고 절반은 채치고 나머지는 너비 0.4㎝되게 고리형으로 썬다. 쑥갓은 씻어 5㎝길이로 잘라 물기를 턴다. 양파는 너비 0.5㎝의 고리형으로 썬다.

② 남새들은(쑥갓 제외) 소금을 뿌려 초절임하였다가 물기를 빼고 밀가루를 묻힌다.

③ 남은 밀가루에 닭알과 소금, 후추가루, 맛내기, 물을 두고 연한 튀기옷을 만든다.

④ 튀기옷에 밀가루를 묻힌 감자와 홍당무우, 채친 사자고추를 함께 두고 골고루 섞어 120~130℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀긴다.

쑥갓, 고리형양파, 사자고추는 튀기옷에 묻혀 기름에 튀긴다.

⑤ 그릇에 남새튀기들을 색을 맞추어 담고 초간장을 곁들여낸다.

닭알말이 鸡蛋卷

● 음식감

닭알 5알, 빠다 30g, 양파 30g, 도마도장 30g, 절인 오이 30g, 도마도 30g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 그릇에 닭알을 까넣고 물, 소금, 다진 양파를 두고 잘 저어준다.

② 지짐판에 빠다를 두고 녹인 다음 푼 닭알을 두고 지지면서 만다. 이때 닭알말이속은 반숙되여야 하며 걸면은 연밤색이 나야 한다.

③ 그릇에 닭알말이를 담고 그우에 도마도장을 쳐준다. 옆에 절인 오이, 도마도를 놓아 더울때 낸다.

주름아욱튀기 松脆天竺葵

● 음식감

주름아욱 500g, 밀가루 50g, 닭알 1알, 소금 5g, 후추가루 1g, 맛내기 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 주름아욱은 잎을 떼고 깨끗이 씻어 물기를 찌운다.

② 밀가루에 물, 푼 닭알, 소금, 맛내기를 두고 잘 섞어 튀기옷을 만든다.

③ 주름아욱에 튀기옷을 묻혀 120~130℃의 기름에서 색이 나게 튀긴 다음 접시에 담아낸다.

돼지염통보양찜 蒸猪心

● 음식감

돼지염통 200g, 찹쌀 20g, 밤 10g, 대추 10g, 농마가루 3g, 쑥갓 3g, 마늘 3g, 붉은 사자고추 3g

● 만드는 방법

① 돼지염통은 피물을 뽑고 깨끗이 씻는다.

② 찹쌀은 씻어 일어 2시간정도 불군 다음 물기를 찌운다.

③ 밤은 속껍질을 벗기고 네쪽으로 쪼갠다. 대추는 절반 갈라 씨를 뽑는다.

④ 불군 찹쌀에 손질한 밤과 대추, 농마가루를 두고 고루 섞은 다음 물기를 닦은 돼지염통안에 넣는다.

⑤ 이것을 그릇에 담아 찜틀에 놓고 2시간정도 찐다. 찐 다음 1㎝두께로 썰어 접시에 담고 옆에 쑥갓, 마늘, 붉은사자고추를 놓아 낸다.

돼지등심찜 蒸猪里脊

● 음식감

돼지등심 750g, 팽나무버섯 80g, 붉은사자고추 20g, 푸른사자고추 20g, 포도술 30g, 마늘 2g, 양파 30g, 파 10g, 기름 30g, 사탕가루 20g, 소금 5g, 후추가루 2g, 진간장 15g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 돼지등심살은 깨끗이 씻어 물기를 닦은 다음 포도술, 토막파, 마늘편, 진간장, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 1시간정도 재운다.

② 팽나무버섯은 3㎝길이로 썰어 끓는 물에 데쳐 소금, 맛내기를 두고 맛을 들인다. 사자고추는 꼭지부위를 자르고 씨를 뺀 다음 0.3㎝두께로 고리모양이 되게 썰고 양파는 편으로 썰어 끓는 물에 데쳐 맛을 들인다.

③ 남비에 기름을 두고 달구다가 양념에 재운 돼지등심살에 진간장을 발라준 다음 겉면이 색이 나게 지진다.

④ 그릇에 지진 돼지등심살, 파토막, 마늘편을 두고 2시간정도 찐다.

⑤ 돼지등심살이 익으면 1㎝두께로 썰어 그릇에 담고 고기편사이에 고리모양의 사자고추, 양파편을 끼워넣는다.

⑥ 찜한 돼지등심살우에는 찜즙을 치고 옆에 맛들인 팽나무버섯과 양파를 놓아 더울 때 낸다.

돼지종다리찜 蒸猪小腿

● 음식감

돼지종다리 2kg, 료리배추 100g, 월계수잎 1잎, 푸른사자고추 20g, 료리술 20g, 후추 5알, 홍당무우 30g, 양파 30g, 파 50g, 마늘 10g, 편낸 생강 20g, 고기국물 100㎖, 물농마 10g, 진간장 30g, 기름 20g, 소금 10g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 돼지종다리를 깨끗이 씻은 다음 월계수잎, 소금, 후추, 양파, 생강편을 두고 2~3시간정도 재웠다가 진간장을 발라 단 번철에서 색을 낸다.

② 색을 낸 돼지종다리에 토막낸 파, 생강편, 월계수잎, 료리술, 후추알을 두고 1시간 30분~2시간정도 찜한다. 고기가 익으면 뼈를 발가내고 1㎝두께로 편낸다.

료리배추는 끓는 물에 데쳐 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

③ 기름을 둔 단 볶음판에서 사방 0.3㎝로 썬 홍당무우와 푸른사자고추, 양파를 볶다가 진간장, 찔 때 나온 국물, 물농마, 후추가루, 맛내기를 두고 즙을 만든다.

④ 그릇에 썬 돼지종다리찜과 료리배추를 담고 즙을 쳐서 낸다.

메기간장찜 酱焖鲇鱼

● 음식감

메기 800g, 마늘 5g, 기름 30g, 생강 30g, 간장 100g, 사탕가루 30g, 파 15g, 고수줄기 5g, 포도술 10g, 구운 메기뼈 100g, 소금 3g, 후추 10알, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 메기는 내장을 빼고 깨끗이 씻은 다음 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다. 마늘은 다지고 파는 가늘게 채친다.

② 간장에 구운 메기뼈와 사탕가루, 맛내기, 채친 파와 다진 마늘, 고수줄기, 후추알, 포도술, 고기국물을 두고 30~40분정도 졸여 양념간장을 만든다.

③ 메기를 등쪽으로 칼에임을 주어 찜가마에서 20~25분간 찜하여 그릇에 담고 채친 파와 다진 마늘을 놓은 다음 100℃정도 가열한 기름을 치고 양념간장을 쳐서 더울 때 낸다.

※ 레몬편, 고수로 장식하여 낼수도 있다.

찜

메기토막찜 蒸鲇鱼块

● 음식감

메기 100g, 파 5g, 마늘 1g, 생강 1g, 료리술 3g, 실고추 0.5g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g, 향미나리 1g

● 만드는 방법

① 메기는 깨끗이 손질하여 두께 1~1.5㎝로 토막낸 다음 다진 파와 마늘, 생강, 료리술, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.

② 이것을 찜그릇에 놓고 찜가마에서 15~20분간 찐 다음 그우에 실파, 실고추, 향미나리를 놓고 찔 때 나온 국물을 쳐서 낸다.

메기대가리밥찜 加饭鲇鱼头

● 음식감

메기대가리 1개(250g,) 흰쌀밥 150g, 기름 15g, 다진 메기살 50g, 파 10g, 마늘 5g, 붉은사자고추 2g, 푸른사자고추 2g, 참기름 1g, 료리술 10g, 참깨 0.5g, 진채잎 0.2g, 생강 1g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 메기대가리는 아가미를 떼고 깨끗이 씻어 물기를 닦은 다음 소금, 후추가루, 맛내기를 뿌려 20분정도 재운다.

② 파와 마늘은 잘게 다지고 사자고추는 한면의 길이가 0.4㎝정도 되게 릉형으로 썬다.

③ 볶음판에 기름을 두고 달구다가 분쇄한 다진 메기살, 사자고추, 생강, 료리술, 다진 파와 마늘을 두고 볶는다. 여기에 흰쌀밥을 두고 골고루 저어준 다음 참깨, 참기름, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

④ 메기대가리에 맛들인 밥을 넣어 찜가마에서 20~30분정도 찐 다음 그릇에 담고 진채잎을 놓아 더울 때 낸다.

※ 메기대가리외에 명태, 대구대가리도 쓸수 있다.

미꾸라지찹쌀완자찜 泥鳅糯米丸子

● 음식감

미꾸라지 300g, 검은찰쌀 20g, 찹쌀 20g, 조찹쌀 20g, 농마가루 20g, 빵가루 20g, 기름 40g, 료리술 10g, 다진 파 30g, 다진 마늘 10g, 다진 생강 5g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 미꾸라지는 소금을 뿌려 해감을 토하게 한 다음 점액질을 제거하고 살만 추려 분쇄기에 간다.

② 여기에 다진 파와 마늘, 생강, 료리술, 빵가루(15g), 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들여 30분정도 재운다.

③ 이것을 4몫으로 나누어 각각 직경 2.5㎝정도의 완자를 빚어 농마가루, 푼 닭알을 묻힌 다음 따로따로 검은찹쌀, 흰찹쌀, 조찹쌀, 빵가루를 묻혀 찜가마에서 30분정도 찐다.

④ 색을 맞추어 그릇에 담아 더울 때 낸다.

단고기등심찜 蒸香肉里脊

● 음식감

단고기등심 400g, 생강 2g, 파 20g, 방아풀 5g, 료리술 10g, 후추알 3알, 소금 3g, 마늘 5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 단고기등심은 잘라 초음파랑크에서 20분정도 피물을 뽑는다.

② 단고기등심은 깨끗이 씻어 료리술, 다진 파와 마늘, 생강, 후추알, 소금을 두고 30분정도 재운다.

③ 끓는 물에 단고기등심을 넣고 30분정도 삶은 다음 깨끗이 씻어 단 남비에 두고 색을 낸다.

④ 남비에 색을 낸 단고기등심, 소금을 두고 파토막, 생강편, 마늘편, 후추알, 방아풀을 두고 뚜껑을 덮어 2시간 30분정도 찐다.

⑤ 단고기등심의 마디를 자른 다음 그릇에 담고 찜할 때 나온 국물을 부어 낸다.

단고기발쪽찜 蒸狗爪

● 음식감

단고기발쪽 300g, 파 15g, 마늘 6g, 생강 1g, 소금 3g, 맛내기 1g, 들깨 1g

● 만드는 방법

① 단고기발쪽은 피물을 빼고 깨끗이 손질하여 찬물에 삶아 70%정도 익힌 다음 발톱을 자르고 절반 가른다.

② 단고기발쪽에 다진 파와 마늘, 생강, 소금, 맛내기를 두고 재웠다가 고압찜가마에 넣어 20분정도 찐 다음 불에서 내려놓고 20분정도 뜸들인다.

③ 만문하게 익은 단고기발쪽을 그릇에 담고 소금과 닦은 들깨가루를 섞은 양념가루를 곁들여 더울 때 낸다.

레몬향련어흰랭묵 柠檬鲑鱼冻儿

● 음식감

련어 1마리(1kg), 레몬 1알, 젤라틴 50g, 료리술 30g, 생크림 100g, 생강즙 3g, 붉은봄무우 20g, 붉은사자고추 20g, 푸른사자고추 20g, 기름 20g, 향미나리 2g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 내장을 뺀 련어를 편낸 다음 뼈와 껍질을 발가내고 레몬즙, 료리술, 생강즙, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다. 씨를 뺀 사자고추는 성글게 다져 소금, 맛내기로 맛을 들인다.

② 그릇에 껍질쪽이 우로 향하게 련어살편을 놓고 그우에 농마가루를 묻힌다. 다시 그우에 맛들인 사자고추를 놓고 다른 살편을 살쪽이 우로 가게 마주 덮어 량쪽을 칼로 잘라 너비가 비슷하게 한다.

③ 이것을 셀로판종이에 싸서 찜가마에서 20분정도 찐다.

④ 남비에 생크림과 젤라틴(가루)을 두고 나무주걱으로 저어주면서 서서히 끓여 흰묵을 만든 다음 5~10℃로 식힌다.

⑤ 흰묵에 찜한 련어를 잠그었다가 꺼내 랭장고에서 식힌 다음 다시 흰묵에 2~3회 넣었다 꺼낸다.

⑥ 련어찜에 흰묵이 보기 좋게 씌워지면 일정한 두께로 썰어 그릇에 담고 레몬편, 붉은봄무우편, 무우, 향미나리로 장식하여 차게 하여 낸다.

향남새소련어찜 蔬菜馅儿鲑鱼

• 음식감

렌어 1마리(1.2kg), 고수 50g, 닭알흰자위 1알분, 농마가루 30g, 료리술 50g, 파 15g, 마늘 5g, 생강 3g, 귤 20g, 도마도 50g, 무우 40g, 홍당무우 30g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

• 만드는 방법

① 련어는 내장을 빼고 깨끗이 씻은 다음 편을 내여 껍질을 벗긴다.

② 련어살편에 료리술, 레몬즙, 다진 파와 마늘, 생강, 소금, 후추가루, 맛내기를 쳐서 30분정도 재운다.

③ 고수를 깨끗이 씻어 다진 다음 농마가루, 닭알흰자위를 두고 잘 섞어 길이 7~8cm, 너비 4cm, 높이 0.6cm정도 되게 셀로판종이에 싸서 증기에 10분간 찐다.

④ 양념에 재운 련어살편에 농마가루를 뿌리고 맛들인 고수찜을 놓은 다음 다른 련어살편을 마주 덮어 셀로판종이로 싼다.

⑤ 이것을 찜틀에 놓아 찜가마에서 20분정도 찐 다음 1cm두께로 썰어 그릇에 담고 귤편, 고수, 홍당무우편, 도마도편, 무우편 등을 장식하여 낸다.

백리향련어찜 百里香鲑鱼

• 음식감

련어 1kg, 백리향 10g, 설란화 50g, 붉은사자고추 20g, 레몬 1알, 마늘 20g, 푸른사자고추 30g, 파 20g, 소금 3g, 후추가루 3g, 생강 30g, 흰포도술 30g, 맛내기 1g

• 만드는 방법

① 련어는 깨끗이 씻어 내장을 빼낸 다음 편을 낸다. 련어편에서 뼈를 발가내고 물기를 닦은 다음 편낸 마늘과 생강, 레몬편, 엇썬 파, 흰포도술, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 20분정도 재운다.

② 붉은사자고추와 푸른사자고추를 절반 갈라 씨를 빼고 0.3cm너비로 채쳐 끓는 연한 소금물에서 살짝 데친다.

백리향잎을 데쳐 잘게 다진다.(백리향가루는 그대로 쓴다.)

③ 설란화는 송이별로 뜯어 연한 소금물에 데친 다음 맛을 들인다.

조리대우에 셀로판종이를 놓고 그우에 련어편의 껍질쪽이 우로 올라오게 놓고 중심에 다진 백리향과 채쳐 맛들인 사자고추를 놓는다.

그우에 다른 련어의 살편이 우로 올라오게 마주 덮어놓고 셀로판종이로 싼 다음 량쪽끝을 봉하고 찜틀에 놓아 20~25분정도 찐다.

④ 백리향련어찜을 1cm두께로 편내여 그릇에 담고 그우에 찔 때 나온 즙을 쳐준다. 옆에 맛들인 설란화를 놓아 낸다.

두부김말이찜 紫菜包豆腐

● 음식감

두부 1/2모, 김 1/2장, 기름 30g, 농마가루 2g, 홍당무우 30g, 소금 3g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 두부는 끓는 물에 데쳐 물기를 짠 다음 부스러뜨려 소금, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

② 김발우에 김을 펴고 그우에 사방 0.6cm로 썬 홍당무우를 섞은 두부를 고루 편 다음 농마가루를 뿌리고 둥글게 만다.

③ 이것을 찜가마에 놓고 20~30분정도 찐 다음 차게 식힌다.

④ 그릇에 2cm두께로 썬 두부김말이찜을 돌려담아 낸다.

남새소낙지말이찜 素菜馅儿鱿鱼卷

● 음식감

낙지 500g, 홍당무우 20g, 고수 20g, 오이 30g, 푸른사자고추 20g, 붉은사자고추 20g, 마늘 15g, 생강 5g, 파 30g, 사탕가루 1g, 호박 40g, 송이버섯 20g, 레몬 1/4알, 딸기 20g, 참나무버섯 20g, 팽나무버섯 20g, 소금 5g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 낙지는 배를 갈라 내장과 다리를 떼내고 껍질을 벗긴 다음 깨끗이 씻는다.
낙지의 안쪽에 가로세로 칼금을 준 다음 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 20분정도 재운다.

② 홍당무우는 0.4cm너비로 채쳐 끓는 물에 데치고 오이와 씨를 뺀 푸른사자고추, 붉은사자고추는 0.4cm두께로 채친다. 고수는 깨끗이 씻어 물기를 찌운다.

③ 남비에 데친 홍당무우, 오이, 사자고추들을 두고 채친 파, 다진 마늘과 생강, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 쳐서 맛을 들인다.

④ 맛들인 낙지를 끓는 물에 살짝 데쳐 둥글게 만 다음 그안에 맛들인 남새들을 끼워넣고 찜가마에서 15분정도 찐다. 이때 낙지다리, 송이버섯, 팽나무버섯, 참나무버섯도 함께 쪄서 맛을 들인다.

⑤ 찜한 낙지를 5cm길이로 잘라 맛들인 낙지다리를 끼워 그릇에 돌려담는다. 중심에 쪄서 맛들인 호박을 놓고 그안에 버섯들과 딸기, 고수, 레몬편 등으로 장식하여 낸다.

연두부버섯찜 豆腐脑蘑菇

● 음식감

연두부 500g, 불군 은이버섯 100g, 구슬버섯 30g, 팽나무버섯 30g, 참나무버섯 100g, 고기국물 100g, 물농마 10g, 소금 2g, 맛내기 2g, 실고추 0.1g

● 만드는 방법

① 불군 은이버섯, 구슬버섯, 팽나무버섯, 참나무버섯은 깨끗이 씻어 끓는 연한 소금물에 데친다.

② 고기국물에 소금과 맛내기를 두고 끓이다가 물농마를 쳐서 맛을 들인다.

③ 그릇에 0.2㎝두께로 썬 참나무버섯을 펴고 그우에 연두부를 직경 5㎝정도의 크림잔으로 떠서 5~6개정도 놓는다.

④ 그릇의 중심에 은이버섯, 팽나무버섯, 구슬버섯을 보기 좋게 놓고 연두부와 버섯우에 맛들인 고기국물을 쳐서 찜가마에서 살짝 찐 다음 실고추로 고명하여 낸다.

생강부자단고기곰 生姜附子炖香肉

● 음식감

단고기 500g, 생강 75g, 부자 15g, 다진 파 20g, 다진 마늘 10g, 다진 생강 3g, 기름 3g

● 만드는 방법

① 단고기는 피물을 뺀 다음 깨끗이 씻어 토막낸다.

② 남비에 물과 부자를 두고 2시간정도 끓인 다음 단고기를 두고 2시간정도 삶는다.

③ 단고기를 건져 식힌 다음 다진 파와 마늘, 생강을 두고 재웠다가 단지에 넣고 단고기가 푹 익을 때까지 곰한다.

④ 그릇에 곰한 단고기를 담고 곰할 때 나온 즙을 쳐서 더울 때 낸다.

메기고추장구이 鲇鱼辣椒酱烧烤

● 음식감

메기 1마리(700g), 고추장 30g, 료리술 5g, 파 5g, 마늘 2g, 생강 2g, 기름 10g, 오이 20g, 향미나리 3g, 소금 0.5g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 메기는 깨끗이 씻어 내장을 뽑고 배쪽을 갈라 뼈를 발가내고 넙적하게 펴놓은 다음 다진 생강, 료리술, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 20분정도 재운다.

② 고추장에 다진 파와 마늘, 생강, 기름, 소금을 섞어 양념고추장을 만든다.

③ 메기살편에 양념고추장을 바르고 적쇠에 놓아 170℃의 구이로에서 색이 나게 굽는다. 굽는 도중에 양념고추장을 2~3회 발라주는것이 좋다.

④ 접시에 담고 오이편, 향미나리로 장식하여 낸다.

메기접시로구이 鲇鱼烧烤

● 음식감

메기 250g, 닭알 20g, 치즈 6g, 밀가루 20g, 감자 100g, 홍당무우 20g, 양파 20g, 진채 10g, 빠다 25g, 우유 30g, 료리술 5g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 메기편은 껍질을 벗기고 길이, 너비 1㎝, 두께 0.3㎝되게 썰어 료리술, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다. 메기뼈와 대가리로 국물을 뽑는다.

② 껍질벗긴 감자와 홍당무우, 양파, 진채줄기는 메기크기로 썬다.

③ 남비에 연한 소금물을 두고 끓이다가 홍당무우, 감자, 진채를 데친다.

④ 볶음판에 빠다와 밀가루를 두고 닦다가 우유, 메기국물을 두고 골고루 섞은 다음 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들여 즙을 만든다.

⑤ 단 남비에 기름을 두르고 양파를 볶다가 썬 메기살, 데친 홍당무우, 감자, 진채를 두고 볶은 다음 즙을 절반정도 넣고 고루 혼합한다.

⑥ 구이용접시에 빠다를 바르고 그우에 볶은 재료를 놓고 나머지즙을 씌우고 다진 치즈와 빵가루를 뿌려 200℃의 로에서 겉면이 연밤색이 나게 5분정도 구워 꽃종이를 깐 그릇에 담아낸다.

통닭구이 烤鸡

● 음식감

닭고기 1~1.5kg, 홍당무우 20g, 파 20g, 생강편 5g, 료리술 20g, 진채잎 2g, 마늘 1g, 사탕가루 5g, 간장 10g, 참기름 5g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g, 초간장 20g

● 만드는 방법

① 닭고기는 깨끗이 씻어 물기를 닦는다.

홍당무우는 편내고 파는 2~3㎝길이로 토막낸다. 마늘은 다지고 생강은 0.3㎝두께로 편낸다.

② 간장에 다진 마늘, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름, 료리술을 섞어 양념장을 만든다.

③ 닭고기에 양념장을 바르고 배속에 토막낸 파, 생강편을 넣어 40분~1시간정도 재운다.

④ 재운 닭고기를 180~190℃의 로에 넣어 겉면이 연밤색이 나게 30~40분정도 굽는다. 구울 때 나온 즙을 닭고기에 골고루 발라 맛과 색을 좋게 해준다.

⑤ 그릇에 통닭구이를 놓고 진채잎, 홍당무우꽃으로 장식하여 더울 때 낸다.

장미향칠면조로구이 玫瑰香火鸡烤

● 음식감

칠면조 250g, 장미꽃 30g, 료리술 10g, 사탕가루 10g, 파 15g, 마늘 10g, 간장 10g, 생강 5g, 오이 40g, 붉은봄무우 40g, 도마도 30g, 무우 40g, 향미나리 3g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 칠면조고기는 깨끗이 손질하여 가슴살을 떼낸다.

② 장미꽃을 깨끗이 씻어 증기에 찐 다음 분쇄기로 갈아 약천에 싸서 즙을 짠다.

여기에 료리술, 간장, 다진 파와 마늘, 생강, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 양념장을 만든다. 사탕가루로는 탕색을 만든다.

③ 칠면조가슴살에 장미양념장을 두고 30분정도 재웠다가 탕색을 발라 160~180℃의 로에서 겉면이 연밤색이 나게 굽는다.

④ 이것을 0.5~0.6㎝로 썰어 그릇에 담고 오이편, 붉은봄무우편, 도마도편, 무우꽃, 향미나리 등으로 장식하여 낸다

닭내장꼬치구이 鸡下水烤串

● 음식감

닭위 160g, 닭염통 40g, 닭간 60g, 풋고추 25g, 토막낸 파 30g, 다진 마늘 10g, 료리술 15g, 간장 5g, 소금 1g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 닭간은 끓는 연한 소금물에서 삶고 닭위와 닭염통은 끓는 물에서 80%정도 익힌 다음 닭위는 절반 가른다.

② 절반 가른 닭위와 닭간, 닭염통에 다진 마늘, 료리술, 간장, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.

③ 료리꼬치에 맛들인 닭위, 닭염통, 닭간을 파토막, 푸른사자고추, 붉은사자고추, 양파편과 함께 엇바꾸어 꿰서 적쇠에 놓고 숯불에서 색이 나게 굽는다.

다진돼지고기구이 烤猪剁肉

● 음식감

돼지고기 200g, 식빵 20g, 우유 40g, 푼 닭알 25g, 빠다 10g, 양파 40g, 기름 30g, 밀가루 10g, 도마도장 10g, 고기국물 35g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 양파는 잘게 썰어 기름에 볶고 식빵은 우유에 잠근다.

② 분쇄기에 돼지고기와 불군 식빵, 기름에 볶은 양파를 두고 2회정도 간 다음 푼 닭알, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 풀기나게 치댄다.

③ 이것을 두께 0.8㎝, 한개가 70~80g정도로 둥글게 빚은 다음 기름을 두고 달군 지짐판에서 두면이 연밤색이 나게 굽는다.

④ 볶음판에 빠다를 두고 달구다가 밀가루를 두고 연밤색이 나게 닦는다. 여기에 도마도장을 두고 저어준 다음 고기국물을 두고 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

⑤ 그릇에 다진 돼지고기구이를 담고 맛들인 도마도양념장을 쳐서 더울 때 낸다.

양불고기 烤羊肉

● 음식감

양고기 500g, 배 30g, 참기름 2g, 고추가루 5g, 닭은 콩가루 3g, 쯔란 10g, 참깨 2g, 생강 2g, 파 20g, 마늘 10g, 사탕가루 10g, 간장 10g, 고추기름 4g, 료리술 20g, 오이 30g, 양파 30g, 들깨잎 4잎, 초고추장 20g, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 양고기는 0.3㎝두께의 편으로 썰어 잔칼질을 한 다음 간장, 다진 파와 마늘, 생강, 사탕가루, 참기름, 고추기름, 료리술, 배즙, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.

② 닭은 콩가루에 쯔란, 참깨, 참기름, 사탕가루, 고추가루를 섞어 불고기양념가루를 만든다.

③ 오이는 길이로 4쪽내여 5㎝길이로 썰고 양파는 먹기 좋게 편낸다. 들깨잎은 깨끗이 씻어 물기를 닦은 다음 초고추장, 오이, 양파와 함께 접시에 담는다.

④ 접시에 양념에 재운 양고기를 담고 양념가루와 남새를 곁들여낸다.

오리불고기 烤鸭肉

● 음식감

오리고기 500g, 파 20g, 마늘 10g, 오이 40g, 양파 40g, 들깨잎 4잎, 고추장 10g, 간장 10g, 생강 2g, 참기름 5g, 료리술 20g, 사탕가루 20g, 초간장 20g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 오리고기는 깨끗이 씻어 물기를 찌우고 길이 5㎝, 너비 3㎝, 두께 0.3㎝되게 썬다.

② 오리고기편에 간장, 다진 파와 마늘, 생강, 참기름, 료리술, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 30분정도 재웠다가 접시에 담고 초간장과 함께 낸다.

이때 깨끗이 씻은 오이, 양파편, 들깨잎을 고추장과 함께 곁들여낸다.

불고기

돼지세겹살불고기 烤五花肉

● 음식감

돼지세겹살 500g, 양파 10g, 료리술 6g, 기름 15g, 사탕가루 5g, 고추가루 2g, 불고기양념 20g, 참기름 1g, 간장 5g, 마늘 7g, 겨자초간장 20g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지세겹살은 길이 4cm, 너비 3cm, 두께 0.3cm정도 되게 편낸다. 양파는 길이, 너비 3cm정도 되게 썰고 파와 마늘은 잘게 다진다.

고추가루와 기름으로 고추기름을 만든다.

② 돼지세겹살에 양파편, 다진 파와 마늘, 사탕가루, 료리술, 간장, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 20~30분정도 재운다.

③ 마지막에 고추기름, 참기름을 쳐서 맛을 들인 다음 그릇에 담고 겨자초간장을 곁들여낸다.

양고기꼬치구이 羊肉串

● 음식감

양고기 500g, 풋고추 30g, 양파편 30g, 파토막 25g, 들깨잎 5g, 오이 30g, 다진 파 20g, 다진 마늘 20g, 다진 고수 10g, 소금 5g, 후추가루 2g, 겨자초간장 20g, 초고추장 20g

● 만드는 방법

① 양고기는 길이, 너비 3cm, 두께 0.4cm정도로 썰어 칼등으로 만문하게 두드린 다음 식초, 다진 양파와 마늘, 고수, 고추가루, 후추가루, 기름을 두고 버무려 1시간정도 재운다.

도중에 1~2회정도 뒤섞어준 다음 소금을 두고 버무린다.

② 양고기를 파토막, 양파편, 풋고추편 순서로 료리꼬치에 반복하여 꿰서 접시에 담은 다음 오이, 양파편, 들깨잎, 초고추장(혹은 겨자초간장)을 담은 양념접시와 함께 낸다.

닭날개졸임 酱焖鸡翅

● 음식감

닭날개 500g, 닦은 참깨 3g, 간장 15g, 생강즙 10g, 소금 2g, 사탕가루 10g, 채친 파 20g, 맛내기 3g, 료리술 1.8g, 도마도 20g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 닭날개는 간장, 토막낸 파, 생강즙, 료리술을 두고 20분동안 재운다. 남비에 기름을 두고 160℃로 달군 다음 닭날개를 넣어 밤색이 나게 튀긴다.
② 남비에 튀긴 닭날개, 간장, 생강즙, 파토막, 료리술, 소금, 맛내기를 넣고 닭날개가 잠길 정도로 물을 붓는다. 센 불에서 끓이면서 거품을 걷어낸 다음 40분정도 졸인다.
③ 그릇에 졸인 닭날개를 담고 참깨를 뿌려 도마도로 장식하여 낸다.

돼지내포불고기 猪下水烧烤

● 음식감

돼지간 70g, 돼지콩팥 70g, 돼지허파 70g, 사탕가루 5g, 포도술 10g, 참기름 20g, 오이편 30g, 파 10g, 마늘 5g, 생강 2g, 양파편 30g, 부루 2잎, 간장 10g, 소금 1g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 돼지간과 허파는 물에 담그어 피물을 빼고 돼지콩팥은 절반 갈라 흰 부위를 저며낸 다음 깨끗이 씻는다. 돼지내포를 두께가 0.3㎝되게 편내고 가로세로 칼에임을 준다. 파와 마늘 생강을 잘게 다져 즙을 낸다.
② 돼지간, 돼지콩팥, 돼지허파에 참기름, 다진 마늘, 생강즙, 사탕가루, 소금, 후추가루, 포도술, 간장, 맛내기를 두고 30분정도 재운다.
② 그릇에 부루를 깔고 재운 돼지간, 돼지허파, 돼지콩팥을 보기 좋게 담은 다음 옆에 쑥갓, 엇썬 파, 도마도, 양파, 마늘을 놓고 불고기판과 함께 낸다.

돼지갈비졸임 酱焖猪排

● 음식감

돼지갈비 500g, 양파 20g, 홍당무우 20g, 풋고추 10g, 료리배추 60g, 채친 감자튀기 30g, 도마도 20g, 간장 5g, 기름 10g, 사탕가루 20g, 참기름 1g, 마늘 5g, 료리술 5g, 참깨 1g, 소금 5g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 돼지갈비는 길이 4~5㎝로 토막낸 다음 간장, 료리술, 소금, 후추가루를 두고 재운다.
② 홍당무우는 길이 4㎝, 너비 2㎝, 두께 0.3㎝되게 썰고 양파와 풋고추는 홍당무우크기로 썬다.
③ 맛들인 돼지갈비에 물을 붓고 뚜껑을 덮어 센 불에서 끓이면서 거품을 걷어낸다.
④ 불을 약하게 하고 돼지갈비가 거의 익을 때까지 졸이다가 사탕가루, 편낸 홍당무우, 양파, 풋고추, 마늘을 두고 졸인다.
⑤ 마감에 맛내기, 후추가루, 참기름을 쳐서 맛을 들인 후 그릇에 담고 참깨를 뿌린 다음 맛들인 료리배추, 채친 감자튀기, 도마도를 놓아 낸다.

졸임

돼지발쪽붉은졸임 红烧猪蹄

● 음식감

돼지발쪽 500g, 도마도장 25g, 홍당무우 20g, 양파 20g, 마늘 5g, 붉은사자고추 15g, 푸른사자고추 15g, 사탕가루 5g, 기름 20g, 고기국물 100㎖, 료리술 15g, 조피 1g, 생강 5g, 소금 5g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지발쪽은 절반 쪼개여 깨끗이 씻은 다음 끓는 물에 1시간정도 삶아낸다.
② 붉은사자고추와 푸른사자고추는 씨를 빼고 길이, 너비 3㎝정도로 썰고 양파는 껍질을 벗겨 사자고추크기로 썬다. 껍질벗긴 홍당무우는 길이 3㎝, 너비 2㎝, 두께 1㎝정도로 썰고 파와 마늘은 다진다. 사탕가루로는 탕색을 만든다.
③ 남비에 기름을 두르고 달구다가 도마도장, 돼지발쪽, 홍당무우, 양파, 사자고추순서로 두고 볶는다. 여기에 다진 파와 마늘, 탕색, 료리술, 고기국물을 두고 서서히 졸인다.
④ 돼지발쪽이 충분히 익으면 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.
⑤ 접시에 돼지발쪽을 담고 붉은 졸임즙을 쳐서 더울 때 낸다.

랭채

닭고기오이랭채 凉拌黄瓜鸡肉丝

• 음식감

닭고기 200g, 오이 70g, 식초 5g, 사탕가루 5g, 참깨가루 0.5g, 실고추 0.1g, 파 10g, 참기름 2g, 소금 3g, 맛내기 1g, 겨자 5g

• 만드는 방법

① 닭고기는 손질하여 끓는 물에 삶아 두께가 0.5cm정도 되게 찢는다.

② 오이는 씻은 다음 두께가 0.3~0.4cm 되게 버들잎모양으로 썬다. 파, 마늘은 잘게 다져 즙을 짜놓는다.

③ 그릇에 찢은 닭고기를 놓고 소금, 맛내기, 참기름, 다진 파, 마늘을 두고 무친다.

④ 오이는 소금, 사탕가루, 식초, 다진 파, 마늘을 두고 고루 무친다.

⑤ 그릇에 무친 닭고기와 오이를 두고 가볍게 혼합하여 접시에 담은 다음 오이를 무칠 때 나온 물에 겨자를 넣고 즙을 만들어 우에 치고 실고추로 고명하여 낸다.

압착두부무침 凉拌干豆腐

• 음식감

압착두부 200g, 푸른사자고추 20g, 붉은사자고추 20g, 마늘 10g, 간장 10g, 식초 3g, 고추가루 3g, 진채잎 10g, 사탕가루 3g, 참기름 1g, 겨자기름 2g, 정제기름 5g, 소금 4g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 압착두부를 길이 8cm, 너비 0.3cm 되게 썰어 끓는 물에서 삶아 만문하게 만든다.

② 진채잎은 깨끗이 씻어 물기를 찌우고 사자고추들은 얇게 채친다.

③ 압착두부에 진채, 다진 마늘, 사탕가루, 간장, 소금, 참기름, 겨자기름, 정제기름, 고추가루, 식초, 맛내기를 두고 가볍게 무쳐 그릇에 담아 차게 하여 낸다.

돼지귀오이랭채 凉拌黄瓜猪耳朵

• 음식감

돼지귀 200g, 사탕가루 5g, 참깨 0.5g, 소금 2g, 오이 70g, 식초 5g, 실고추 0.2g, 후추가루 1g, 겨자장 3g, 참기름 1g, 맛내기 1g

• 만드는 방법

① 돼지귀는 끓는 물에 넣어 10분정도 익혀 깨끗이 씻은 다음 다시 물을 충분히 두고 센 불에 삶으면서 떠오르는 거품은 걷어낸다.

② 돼지귀가 충분히 익으면 건져 찬물에 씻어 물기를 닦고 길이 4cm, 너비 1cm, 두께 0.2cm로 썬다.

③ 돼지귀, 오이를 겨자장, 사탕가루, 식초, 참기름, 소금, 후추가루, 맛내기로 가볍게 버무려 맛을 들인다.

④ 접시에 담고 우에 참기름을 치고 실고추로 고명하여 낸다.

닭대가리겨자무침 凉拌芥末鸡头

• 음식감

닭대가리 200g, 겨자가루 4g, 간장 5g, 고추가루 0.5g, 파 4g, 마늘 2g, 식초 10g, 소금 1g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

• 만드는 방법

① 닭대가리는 손질하여 부리를 자르고 식도와 후두를 뗀 다음 깨끗이 씻어 찬물에 넣어 삶아 절반 가른다.

② 겨자가루에 미지근한 물을 두고 30~40℃되는 곳에 30~40분 놓아두었다가 식초, 소금, 사탕가루를 두고 겨자장을 만든다.

③ 익힌 닭대가리에 간장, 겨자장, 소금, 채친 파와 다진 마늘, 고추가루, 참깨, 후추가루, 맛내기를 두고 버무려 맛을 들인 다음 그릇에 담아 차게 하여 낸다.

돼지껍질오이랭채 凉拌黄瓜猪皮

● 음식감

돼지껍질 200g, 오이 70g, 참기름 1g, 사탕가루 5g, 식초 5g, 겨자장 3g, 실고추 0.2g, 향미나리 30g, 소금 2g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지껍질은 깨끗이 손질하여 씻은 다음 물에 넣어 만문하게 삶는다. 처음에는 센 불에서 삶아 삶은 물을 버리고 다시 새물을 부어 끓인 다음 찬물에 씻어 길이 4~5cm, 너비와 두께 0.7cm정도로 썬다.

② 오이는 소금에 비벼 물에 씻은 다음 돼지껍질크기로 썬다.

③ 그릇에 돼지껍질과 겨자장, 사탕가루, 식초, 참기름, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 가볍게 섞어 맛을 들인다.

④ 이것을 그릇에 담고 채친 오이, 양파, 실고추, 향미나리로 장식하여 낸다.

돼지껍질묵오이랭채 凉拌黄瓜猪皮冻儿

● 음식감

돼지껍질 200g, 오이 70g, 겨자장 3g, 사탕가루 5g, 참기름 1g, 참깨 1g, 마른고추 1g, 모지단 30g, 초간장 20g, 소금 3g, 후추가루 1g, 식초 2g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지껍질은 5cm너비로 썰어 끓는 물에서 30분정도 삶은 다음 찬물에 깨끗이 씻어 가늘게 썬다. 이것을 남비에 넣고 물 1L와 함께 약한 불에서 3시간정도 푹 삶은 다음 분쇄기에 갈아 약천에 밭은 다음 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

② 형틀에 1~2cm두께로 펴서 랭장고에서 4~6시간정도 굳힌 다음 길이 5cm, 너비 1cm, 두께 0.4cm로 가늘게 썬다.

③ 오이는 소금으로 문질러 씻은 다음 0.2cm두께로 편낸다.

④ 돼지껍질묵에 오이, 겨자장, 사탕가루, 참기름, 식초, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 가볍게 무친다.

⑤ 그릇에 료리를 담고 참깨를 뿌린 다음 마른고추로 고명하여 초간장과 함께 차게 낸다.

돼지위숙회 凉拌猪肚子

● 음식감

돼지위 200g, 월계수잎 20g, 오이 30g, 사탕가루 5g, 파 10g, 마늘 5g, 참기름 2g, 소금 2g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지위는 뒤집어 소금으로 3~4회 문질러 씻은 다음 식초에 재웠다가 중조를 두고 주물러 깨끗이 씻는다.

이것을 1%의 소금물에 두고 월계수잎과 함께 30분정도 삶은 다음 물에서 꺼내 20분정도 놓아둔다.

② 익은 돼지위를 깨끗이 씻어 길이 5~6㎝, 너비 0.5㎝정도 되게 썬다.

여기에 소금, 사탕가루, 다진 파와 마늘을 두고 고루 버무려 맛을 들인 다음 마감에 참기름을 쳐서 그릇에 담고 오이편으로 장식하여 낸다.

낙지회 生拌鱿鱼

● 음식감

생낙지 200g, 오이 30g, 파 10g, 마늘 5g, 생강 3g, 사탕가루 5g, 고추가루 5g, 식초 20g, 참기름 1g, 참깨 0.2g, 소금 3g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 생낙지는 배를 갈라 내장을 꺼내고 깨끗이 씻은 다음 껍질을 벗긴다.

② 껍질벗긴 낙지를 길이 6~8㎝, 너비 0.5㎝되게 썰어 식초와 소금을 두고 재운다.

③ 고추가루는 고추기름을 내거나 뜨거운 물에 개여놓는다. 파, 마늘, 생강은 잘게 다진다.

④ 재운 낙지의 물기를 가볍게 짜고 사탕가루, 다진 파와 마늘, 생강, 소금, 참기름, 맛내기, 고추기름 또는 고추즙, 식초, 참깨를 두고 무친다.

⑤ 이것을 그릇에 담아 실파와 오이로 고명하여 차게하여 낸다.

남새연두부양념즙무침 什锦素菜豆腐脑

● 음식감

오이 70g, 붉은봄무우 70g, 부루 70g, 보라색양배추 70g, 양배추 70g, 약호박(1개) 150g, 연두부양념즙 100g

● 만드는 방법

① 오이는 너비 0.3㎝로 가늘게 채친다. 붉은봄무우도 오이크기로 썬다.

부루와 보라색양배추, 양배추는 깨끗이 씻어 물을 찌운 다음 오이크기로 썬다.

② 약호박은 톱날모양으로 곱게 자른 다음 씨속을 파내고 쪄내서 소금, 후추가루, 맛내기를 뿌려 맛을 들인다.

③ 그릇에 오이, 붉은봄무우, 부루, 보라색양배추, 양배추를 색을 맞추어 담고 중심에 연두부양념즙을 담은 약호박을 놓는다. 남새주위에는 사출기에 담은 연두부양념즙으로 곱게 착즙하여 차게 낸다.

연두부양념즙만드는 방법 豆腐脑调汁儿作法

● 음식감

연두부 50g, 기름 10g, 참기름 1g, 식초 3g, 삶은 감자 40g, 소금 3g, 흰후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 그릇에 연두부와 으깬 삶은 감자를 두고 거품치개로 저어주다가 기름과 식초를 엇바꾸어 두면서 계속 거품친다.

② 찰기가 생기면 참기름, 소금, 흰 후추가루, 맛내기를 두고 계속 거품쳐 완성한다.

백김치 白泡菜

● 음식감

통배추 2.5kg, 무우 6kg, 새우젓 50g, 사과 250g, 배 250g, 굵은 소금 25g, 가루소금 200g, 파 150g, 마늘 100g, 생강 50g, 실고추 13g

● 만드는 방법

① 배추는 굵은소금으로 만든 10%의 소금물에 20~24시간 초절임하였다가 깨끗이 씻어 물을 찌워놓는다.

무우는 물에 씻어 절반량은 채치고 나머지는 2㎝두께의 편으로 썰어 가루소금 250g을 뿌려놓는다.

② 사과, 배는 쪽으로 썰어 연한 소금물에 잠그어놓고 새우젓은 다진다. 파는 채치고 마늘은 다지며 생강은 즙을 낸다.

③ 채친 무우에 실고추, 채친 파와 다진 마늘, 생강즙, 새우젓 15g, 가루소금 30g을 두고 버무려 소를 만든다.

④ 씻은 배추의 갈피마다에 소를 넣고 끝잎으로 감싼다.

⑤ 독에 무우, 사과, 배를 넣고 그우에 소를 넣은 배추를 쪼갠쪽이 우로 가게 놓는다. 반복하여 배추를 넣고 우거지를 덮은 다음 누름돌을 놓는다.

⑥ 3일 지나 나머지새우젓에 물을 타서 끓여 밭아 170g의 가루소금으로 간을 맞춘 김치국물을 누름돌이 잠기게 붓고 10~15℃에서 한주일정도 익힌다.

김치

동치미 萝卜泡菜

• 음식감

무우 2.5kg, 소금 600g, 파 60g, 마늘 85g, 생강 85g, 마른고추 75g

• 만드는 방법

① 무우는 깨끗이 씻는다. 마른고추는 꼭지를 떼고 씻는다. 생강은 겹질을 벗기고 파는 다듬어 씻는다.

② 독에 무우를 한돌기 깔고 그우에 마른고추, 통파, 마늘, 생강을 드문드문 놓은 다음 소금 50g을 뿌린다. 무우가 절반정도 차면 누름돌을 놓는다.

③ 3~4일 지나 나머지소금을 넣고 끓여 식힌 물을 독에 90%정도 차게 붓고 10~20℃에서 7~10일정도 익힌 다음 3~5℃되는 곳에 보관하고 먹는다.

깍두기 萝卜块泡菜

• 음식감

무우 2.5kg, 새우젓 25g, 소금 50g, 파 20g, 마늘 13g, 생강 2.5g, 고추가루 25g

• 만드는 방법

① 무우는 씻어 사방 2㎝크기로 썬다. 파는 2㎝길이로 토막내고 마늘은 다진다. 생강은 즙을 낸다.

② 무우에 고추가루를 두고 고추물이 빨갛게 배여들게 버무린 다음 다진 마늘, 파토막, 소금, 새우젓, 생강즙을 두고 잘 섞는다.

③ 양념한 무우를 단지에 꾹꾹 눌러 담고 우거지를 덮어 10~15℃에서 3~4일간 익힌다. 5~10℃의 김치보관고에 넣어두고 먹는다.

감자김치 腌制土豆

• 음식감

감자 3kg, 배 500g, 소금 50g, 사탕가루 20g, 파 50g, 마늘 30g, 생강 5g, 붉은고추 50g, 고추가루 20g

• 만드는 방법

① 감자는 겹질을 벗기고 나박모양으로 썰어 끓는 물에 살짝 데쳐 식힌다. 배는 감자크기로 썰고 붉은고추와 파는 채친다. 마늘은 다지고 생강은 즙을 낸다.

② 감자에 배편, 채친 파와 붉은고추, 다진 마늘, 생강즙, 소금(30g), 고추가루, 사탕가루를 두고 버무려 단지에 넣는다. 나머지소금을 물에 풀고 끓여 식혀서 단지에 물을 부은 다음 15~18℃에서 2~3일간 익힌다.

③ 이것을 5~10℃되는 곳에 보관해두고 먹는다.

가지장김치 茄子酱菜

• 음식감

가지 3kg, 간장 300g, 사탕가루 60g, 파 200g, 마늘 60g, 고추가루 10g, 닭은 참깨 1g

• 만드는 방법

① 가지는 깨끗이 씻어 량끝이 붙어있게 길이로 칼에임을 주고 쩌서 식힌다.

② 채친 파, 다진 마늘, 간장, 고추가루, 사탕가루, 닭은 참깨를 섞어 소를 만든다.

③ 칼에임을 준 가지에 소를 채우고 단지에 넣어 20℃에서 하루정도 익힌 다음 랭장고에 넣었다가 차게 낸다.

가재미식혜 比目鱼酿菜

● 음식감

가재미 3kg, 무우 1.2kg, 좁쌀 300g, 길금가루 15g, 소금 180g, 파 60g, 마늘 30g, 생강 30g, 고추가루 130g

● 만드는 방법

① 가재미는 대가리, 꼬리, 지느러미를 떼내고 3㎝너비로 토막낸 다음 소금(90g)을 두고 하루동안 절였다가 물을 찌운다.

② 무우는 0.5㎝두께의 나박모양으로 썰고 소금(20g)을 뿌려 3시간정도 절인다. 물을 찌우고 고추가루를 두고 버무린다.

③ 좁쌀은 불구었다가 고슬고슬하게 밥을 지어 식힌 다음 길금가루를 섞는다.

④ 가재미에 무우, 좁쌀밥, 엇썬 파, 다진 마늘과 생강, 나머지소금을 두고 버무려 단지에 담고 아구리를 봉한다. 10~15℃에서 15일정도 익힌 다음 차게 보관해두고 먹는다.

도루메기식혜 雷鱼酿菜

● 음식감

도루메기 500g, 보리길금가루 2g, 고추가루 8g, 오이편 20g, 무우100g, 파 5g, 생강 3g, 소금 20g, 좁쌀 10g, 마늘 5g, 사탕가루 5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 도루메기는 내장을 뽑고 깨끗이 씻어 물기를 찌운 다음 대가리와 꼬리를 자르고 2~3㎝길이로 토막낸다.

② 도루메기를 1~2일정도 초절임하였다가 물기를 찌우고 다진 파와 생강, 고추가루로 버무려준다.

③ 좁쌀은 충분히 불구었다가 찐 다음 약간 식혀 보리길금가루를 섞는다.

무우는 길이 4㎝, 너비 1.5㎝, 두께 0.3~0.4㎝로 썰어 소금을 뿌려 2~3시간 초절임한다.

④ 맛들인 도루메기에 좁쌀밥, 초절임한 무우, 참깨를 두고 골고루 버무린다.

⑤ 이것을 소독한 단지에 꼭꼭 눌러담고 무우편으로 덮은 다음 뚜껑을 봉한다. 15℃되는 곳에서 15일동안 익힌 다음 5℃의 찬 곳에 보관하여두고 먹는다.

쵸콜레트겹단설기 巧克力蛋糕

● 음식감

밀가루 300g, 닭알 10알, 사탕가루 250g, 쵸콜레트 70g, 코코아가루 40g, 빠다크림 300g

● 만드는 방법

① 닭알거품치는 기계에 닭알과 사탕가루를 두고 거품을 친 다음 채로 친 밀가루를 두고 골고루 섞는다. 단설기반죽물을 두몫으로 나누고 그중 한몫에 녹인 코코아가루를 두고 골고루 섞는다.

② 구이판에 종이를 펴고 단설기반죽물을 2㎝두께로 편 다음 웃온도 200℃, 아래온도 180℃의 구이로에서 10~15분간 굽는다. 코코아가루를 섞은 반죽물도 이와 같은 방법으로 구워낸다.

③ 빠다크림절반에 녹인 쵸콜레트를 두고 거품치개로 저어 쵸콜레트빠다크림을 만든다.

④ 구운 단설기에 빠다크림을 바르고 쵸콜레트단설기를 놓은 다음 네모나게 자른다. 웃면에 사출기에 담은 빠다크림으로 격자모양의 사출을 해주고 모서리를 따라 쵸콜레트빠다크림으로 파도형사출을 한다.

⑤ 이것을 그릇에 담아 차게 하여 낸다.

삼색단설기 三色蛋糕

● 음식감

닭알 10알, 밀가루 300g, 사탕가루 250g, 코코아가루 30g, 딸기향 3g, 과일단졸임 150g

● 만드는 방법

① 거품치는 기계에 닭알과 사탕가루를 두고 부피가 4~5배 되게 거품을 친 다음 채에 친 밀가루를 두고 가볍게 섞어준다.

② 반죽물을 세몫으로 나누고 각각 코코아가루, 딸기향을 넣으며 나머지 한몫은 그대로 쓴다.

③ 구이판에 종이를 깔고 단설기반죽물을 각각 1㎝두께로 펴놓은 다음 웃온도 200℃, 아래온도 180℃의 로에서 10~15분간 구워낸다.

④ 로에서 꺼낸 다음 식혀 숙성시킨 다음 사이사이에 과일단졸임을 발라 세층으로 겹놓고 보기좋게 썰어 그릇에 담아낸다.

수정과 柿饼汁

● 음식감

곶감 20g, 계피 0.2g, 사탕가루 25g, 꿀 5g, 생강 2g, 잣알 2g

● 만드는 방법

① 곶감은 깨끗이 씻어 씨를 뺀다. 생강은 껍질을 벗기고 얇게 편을 낸다.

② 편낸 생강은 노르스름한 색이 날 때까지 물에 끓여낸다. 그 물에 사탕가루와 계피쪼각을 넣고 20분정도 더 끓이다가 계피쪼각을 걷어낸다.

③ 끓인 단물의 온도가 50~60℃되였을 때 꿀, 씨를 뺀 곶감을 단지에 넣고 저어준 다음 3~4시간 불군다.

④ 낼 때에는 곶감을 담고 단물을 부은 다음 잣알을 띄워낸다.

음료

원소병 汤圆蜜饯

● 음식감

찹쌀가루 200g, 농마가루 100g, 마른 대추 20알, 꿀 50g, 사탕가루 100g, 계피가루 5g, 잣알 15g, 물 1.5L, 오미자즙 20g, 시금치즙 20g, 송화가루 5g

● 만드는 방법

① 찹쌀가루를 채로 쳐서 4몫으로 나누고 한몫은 그대로, 나머지 세몫은 각각 오미자즙, 시금치즙, 송화가루를 푼 물을 두고 반죽하여 찐다.

② 마른 대추는 씨를 뽑고 보드랍게 다져 꿀 1/3과 계피가루 절반을 두고 소를 만든다.

③ 익힌 찹쌀가루반죽을 은행알만 하게 떼여 대추소를 넣은 다음 동그랗게 경단을 빚는다.

④ 경단에 농마가루를 묻혀 끓는 물에서 익혀 찬물에 담그어 식힌다.

⑤ 끓는 물에 사탕가루, 계피가루를 두고 푼 다음 채에 밭아 식혀서 나머지꿀을 섞는다.

⑥ 그릇에 경단을 색갈별로 보기 좋게 담고 꿀물을 부어 잣알을 띄워낸다.

통수박화채 糖水西瓜盅

● 음식감

수박(1개) 2.5kg, 사탕가루 60g, 꿀 40g, 파일술 40g

● 만드는 방법

① 잘 익고 모양이 고운 통수박을 깨끗이 씻고 밑을 약간 베여 수박이 바로 설수 있게 한다.

② 꼭지쪽자쪽의 웃부분(1/3)은 뚜껑으로 쓸수 있게 톱날모양이나 반원형칼로 베여낸다.

③ 수박속살은 씨를 빼고 직경 2㎝크기의 반원형칼로 완자모양이 되게 베낸 다음 사탕가루를 뿌려 재운다. 나머지 수박속살은 과즙기로 즙을 낸 다음 꿀, 사탕가루, 파일술을 두고 맛을 들인다.

④ 수박살과 즙을 곱게 장식한 수박안에 다시 넣고 저어준 다음 뚜껑을 덮어 랭장고에 넣었다가 꽃종이를 깐 그릇에 담아낸다.

감자료리

土豆菜肴

감자볶음밥 土豆炒饭

● 음식감

흰쌀 100g, 감자 100g, 홍당무우 50g, 사자고추 25g, 돼지고기 50g, 기름 20g, 파 15g, 마늘 5g, 소금 3g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 흰쌀을 씻어 일어 1시간정도 불구었다가 되직하게 밥을 지어놓는다.

② 감자, 홍당무우를 길이 3㎝, 너비 2.5㎝, 두께 0.3㎝로 썬다. 사자고추는 감자크기로 썰고 돼지고기는 길이, 너비 3㎝, 두께 0.3㎝로 썬다.

③ 마늘은 다지고 파는 1㎝길이로 토막을 낸다.

④ 볶음판에 기름을 두르고 돼지고기를 볶다가 거의 익으면 홍당무우, 감자, 사자고추를 두고 볶는다. 재료들이 거의 익었을 때 밥과 양념감들을 넣어 맛을 들여 그릇에 담아낸다.

감자버섯비빔밥 土豆蘑菇拌饭

● 음식감

흰쌀 150g, 익은 감자 30g, 감자 40g, 버섯 50g, 굴간장 5g, 기름 30g, 료리배추 30g, 붉은사자고추편 10g, 푸른사자고추편 10g, 양파 30g, 토막낸 파 5g, 간장 10g, 물농마 10g, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 씻어 일어 되직하게 밥을 짓는다. 기름에 익은 감자편, 채친 양파, 토막낸 파를 두고 볶다가 밥을 두고 볶아 맛을 들인다.

② 감자는 껍질을 벗기고 절반 갈라 편으로 썬 다음 170℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀긴다. 료리배추는 데치고 생강은 다진다.

③ 버섯은 자루끝을 자르고 끓는 물에 데쳐 길이방향으로 4등분한다.

④ 볶음판에 기름을 두르고 달구다가 튀긴 감자, 다진 생강, 썬 버섯, 붉은사자고추편, 푸른사자고추편, 물농마 순서로 두고 볶는다. 여기에 굴간장과 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다. 데친 료리배추는 기름을 두고 볶다가 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

⑤ 그릇에 흰쌀밥을 담고 그우에 맛들인 음식감들을 보기 좋게 놓는다. 옆에 맛들인 료리배추볶음을 놓아 국물과 함께 더울 때 낸다.

감자소고기비빔밥 土豆牛肉拌饭

● 음식감

흰쌀 150g, 감자 100g, 소고기 100g, 양파 30g, 료리배추 40g, 굴간장 10g, 기름 20g, 물농마 10g, 고기국물 100ml, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 토막낸 파 5g

● 만드는 방법

① 쌀은 씻어 일어 되직하게 밥을 짓는다. 기름에 익은 감자편, 채친 양파, 토막낸 파를 두고 볶다가 밥을 두고 볶아 맛을 들인다.

② 감자는 껍질을 벗기고 절반 갈라 편으로 썬 다음 170℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀긴다.

③ 소고기는 편으로 썰어 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름을 두고 재운다. 다음 120℃의 기름에서 저어주면서 익힌다.

료리배추는 십자모양으로 썰어 끓는 물에 데쳐 물기를 찌운 다음 기름을 둔 볶음판에서 볶다가 소금, 후추가루, 맛내기를 쳐서 맛을 들인다.

④ 볶음판에 기름을 두고 토막낸 파, 편낸 양파를 넣고 볶다가 튀겨낸 감자, 소고기를 넣고 볶는다.

여기에 고기국물, 물농마, 굴간장, 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름을 쳐서 맛을 들인다.

⑤ 그릇에 흰쌀밥을 담고 옆에 소고기볶음과 료리배추볶음을 놓아 국물과 함께 더울 때 낸다.

감자남새쌈밥 叶包土豆饭

- 음식감(3명분)

흰쌀 450g, 감자 300g, 부루 200g, 데친 양배추 100g, 홍당무우 100g, 양파 100g, 기름 15g, 소금 3g, 참기름 3g, 맛내기 1g

- 만드는 방법

① 쌀을 깨끗이 씻어 일어 되직하게 밥을 짓는다.
② 감자, 홍당무우는 사방 0.8㎝로 썰어 끓는 물에 데친다. 양파는 길이, 너비 0.8㎝로 썰어놓는다.
③ 단 남비에 기름을 두르고 데친 감자와 홍당무우, 양파를 두고 볶는다. 여기에 밥을 넣고 볶으면서 소금, 맛내기, 참기름으로 맛을 들여 식힌다.
④ 데친 양배추와 부루에 볶음밥을 원추모양으로 싸서 보기 좋게 담아낸다.

감자빵가루튀기볶음밥 炒土豆饭包

- 음식감

흰쌀 150g, 익은 감자 30g, 감자 40g, 버섯 50g, 굴간장 5g, 기름 30g, 붉은사자고추편 10g, 푸른사자고추편 10g, 양파 30g, 토막낸 파 5g, 간장 10g, 물농마 10g, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 1g

- 만드는 방법

① 흰쌀은 밥을 짓는다.
② 감자와 돼지고기는 사방 0.5㎝로 썰고 사자고추는 길이, 너비 0.5㎝로 썬다.
③ 볶음판에 기름을 두고 달구다가 돼지고기와 썬 감자, 사자고추순서로 볶으면서 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다. 여기에 흰쌀밥을 두고 골고루 섞어 직경 4㎝정도로 완자를 빚는다.
④ 밥완자에 밀가루, 푼 닭알, 빵가루 순서로 묻혀 170℃의 기름에서 겉면이 연밤색이 나게 튀긴다.
⑤ 이것을 그릇에 담고 도마도, 향미나리로 보기 좋게 장식하여 낸다.

감자쬐기밥 土豆团饭

● 음식감

흰쌀 50g, 감자 200g, 기름 30g, 풋고추 20g, 밀가루 20g, 푼 닭알 30g, 파 20g, 마늘 5g, 홍당무우 30g, 삶은 돼지고기 30g, 불군 버섯 15g, 빵가루 10g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 쌀은 깨끗이 씻어 일어 불구었다가 밥을 짓는다.
② 홍당무우, 삶은 돼지고기, 파, 버섯, 풋고추는 성글게 썰고 마늘은 다진다.
③ 볶음판에 기름을 두르고 돼지고기, 홍당무우, 버섯, 풋고추, 파의 순서로 두고 볶다가 다진 마늘, 맛내기, 후추가루, 소금으로 간을 맞춘다.
밥에 우의 볶은것을 섞어 맛을 들인 다음 일정한 크기의 긴둥근모양으로 빚는다.
④ 한편 감자는 껍질을 벗겨 연한 소금물에 삶아 분쇄기로 간 다음 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들여 일정한 크기로 나누어놓는다.
⑤ 이긴 감자를 넙적하게 편 다음 맛을 들인 밥을 놓고 긴 둥근 모양으로 빚어 밀가루, 푼 닭알순서로 묻혀 160~170℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀겨 그릇에 보기 좋게 담아 더울 때 낸다.

남새감자가루밥 土豆粉蔬菜饭

● 음식감

흰쌀 150g, 감자가루 60g, 버섯 100g, 감자 100, 양파 50, 홍당무우 80g, 풋완두 30g, 붉은사자고추 30g, 푸른사자고추 30g, 기름 20g, 간장 20g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 씻어 일어 물에 불군다.
② 감자와 홍당무우는 납작하게 편을 낸다.
③ 남비에 참기름을 두르고 홍당무우와 감자, 사자고추, 양파, 버섯, 풋완두를 넣고 볶는다.
④ 남비에 불군 쌀을 안쳐 밥을 짓다가 물을 추긴 감자가루를 두고 중간 불에서 끓이다가 볶은 남새들을 넣고 밥을 짓는다.
⑤ 밥이 익으면 소금, 후추가루, 맛내기를 넣고 골고루 섞어 그릇에 담아낸다.

감자밥 土豆饭

● 음식감(4명 분)

감자 480g, 흰쌀 480g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 씻어 일어서 물에 불구어놓는다.
② 감자는 껍질을 벗기고 씻어서 큼직큼직하게 썰어 물에 담그어놓는다.
③ 가마에 감자를 넣고 그우에 흰쌀을 안친 다음 끓는 물을 부어 밥을 짓는다. 밥물이 잦으면 불을 낮추고 뜸을 들인 다음 고루 섞어 그릇에 담아낸다.

상식-아시는지요?
감자밥은 감자를 밑에 놓고 그우에 쌀을 안쳐 밥을 지어야 한다. 감자밥은 감자가 조금 타게 하여 토실토실하게 되여야 맛이 있다.

감자보리밥 土豆大麦饭

● 음식감(4명 분)

감자 480g, 흰쌀 150g, 보리 250g, 당콩 100g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 씻어 일어서 불구어놓으며 당콩과 보리쌀은 각각 삶는다.
② 감자는 껍질을 벗기고 씻어서 큼직큼직하게 썰어 물에 담그어놓는다.
③ 가마에 감자를 넣은 다음 당콩물을 붓고 그우에 보리, 흰쌀, 당콩을 안쳐 밥을 짓는다.
④ 밥물이 잦으면 뜸을 들이고 고루 섞어 그릇에 담아낸다.

감자당콩밥 土豆扁豆饭

● 음식감(4명 분)

감자 480g, 흰쌀 480g, 당콩 100g

● 만드는 방법

① 흰쌀은 씻어 일어서 물에 불군다. 감자는 껍질을 벗기고 큼직큼직하게 썰어놓고 당콩은 푹 삶는다.
② 당콩삶은 물에 감자를 넣고 그우에 쌀과 삶은 당콩을 안치여 밥을 짓는다. 밥이 다 되면 고루 섞어 그릇에 담아낸다.

감자고기밥 土豆猪肉饭

● 음식감(4명 분)

흰쌀(현미) 480g, 감자 480g, 돼지고기 150g, 파 20g, 마늘 10g, 간장 8g

● 만드는 방법

① 쌀은 씻어 일어서 물에 불구어놓는다.
② 감자는 껍질을 벗기고 씻어서 큼직큼직하게 썰어 물에 담그어놓는다. 파와 마늘은 다진다. 돼지고기는 잘게 썰어서 간장, 다진 파와 마늘을 두고 재운다.
③ 가마에 기름을 두르고 돼지고기를 두고 볶다가 감자를 넣는다.
④ 여기에 흰쌀을 안치고 끓는 물을 부어 밥을 짓는다. 밥물이 잦으면 10분정도 뜸을 들인 다음 고루 섞어 그릇에 담아낸다.

감자가루농마쟁반국수 土豆淀粉铜盘冷面

● 음식감(3명분)

감자가루 200g, 농마가루 400g, 소고기 50g, 닭고기 30g, 돼지고기 50g, 무우김치 100g, 간장 10g, 닭알 1알, 백반 1.5g, 마늘 2g, 깨소금 0.2g, 잣 1g, 파 5g, 배 20g, 오이 40g, 참기름 5g, 실고추 0.1g, 실닭알 10g, 실파 0.1g, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

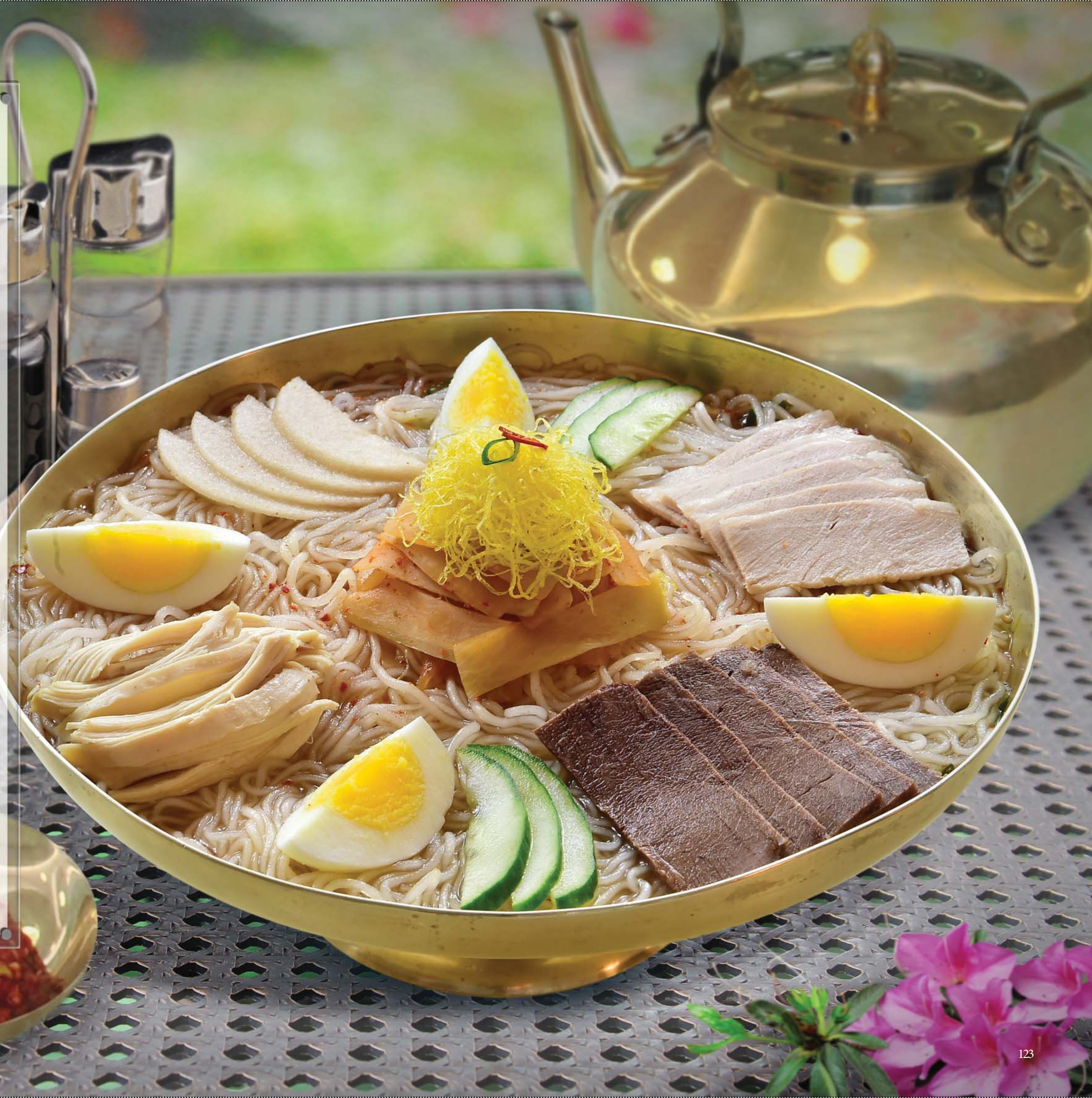
① 소고기, 돼지고기, 닭고기는 깨끗이 손질하여 찬물을 부은 가마에 넣고 삶은 다음 소고기와 돼지고기는 버들잎모양으로 썰고 닭고기는 길이 5㎝되게 찢어놓는다. 고기국물에 소금과 맛내기를 두고 맛을 들인 다음 채에 밭아 식혀서 육수를 만든다. 썬 소고기와 돼지고기, 찢은 닭고기에 채친 파와 깨소금을 각각 두고 고루 무쳐놓는다.

② 농마가루는 60~80℃의 더운물에 푼 백반을 두고 반죽한다. 여기에 감자가루를 둔 다음 다시 반죽하여 국수기계에서 국수를 누른다.

③ 끓는 물에 국수가 떠오르면 건져 찬물에 헹구어 사리를 만든다.

④ 닭알은 삶아서 찬물에 담갔다가 껍질을 벗기고 4쪽으로 가른다. 배는 껍질을 벗기고 버들잎모양으로 썰며 무우김치와 오이는 배와 비슷한 크기로 썬다. 파의 절반은 채치고 나머지 파와 마늘은 다진다.

⑤ 간장에 다진 파와 마늘, 참기름 절반, 후추가루를 두고 섞어서 양념장을 만든다.

⑥ 쟁반그릇에 국수사리를 담고 남겨놓은 참기름을 넣어 가볍게 버무린 다음 그우에 삶은 닭알, 무친 소고기와 돼지고기, 닭고기를 올려놓고 그 사이사이에 썬 오이와 배를 놓는다. 실고추, 실닭알, 잣으로 고명하여 양념장을 곁들여 국물을 부어낸다.

감자가루농마국수
土豆淀粉冷面

● 음식감

농마가루 120g, 감자가루 30g, 돼지고기 50g, 닭고기 50g, 백반 1.5g, 파 30g, 마늘 10g, 간장 10g, 고추 2g, 참깨 1g, 실고추 0.3g, 오이 10g, 무우김치 50g, 참기름 2g, 겨자 3g, 식초 3g, 사탕가루 5g, 삶은 닭알 1/2알, 소금 1g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 농마가루, 감자가루를 각각 채에 친다. 농마가루를 끓는 물로 익반죽한 다음 감자가루, 물에 푼 백반을 두고 반죽을 완성하여 국수기계에서 누른다. 이것을 끓는 물에서 삶아 조리로 건져 찬물에 씻어 사리를 짓는다.

② 돼지고기, 닭고기는 깨끗이 손질하여 고기량의 5배정도 되는 찬물에 넣어 삶아낸다. 돼지고기는 길이 3~4cm, 너비 1cm, 두께 0.3cm되게 썰고 닭고기는 찢어놓는다. 고기국물에 소금과 맛내기를 두고 맛을 들인 다음 채에 밭아 식혀 육수를 만든다.

③ 파는 송송 썰고 마늘은 다진다. 간장에 고추가루, 파, 마늘, 참깨, 기름, 참기름, 사탕가루, 맛내기를 두고 양념장을 만든다.

④ 그릇에 감자가루농마국수를 담고 그우에 무우김치, 닭고기, 돼지고기, 양념장, 오이를 놓고 삶은 닭알로 고명한 다음 육수를 부어낸다.

감자국수 土豆冷面

● 음식감(4명분)

감자 800g, 돼지고기 30g, 소고기 30g, 닭고기 10g, 오이 10g, 고추가루 1g, 마늘 1g, 백반 1.5g, 간장 5g, 참깨 1g, 실닭알 0.5g, 참기름 2g, 겨자 3g, 파 5g, 배 10g, 실고추 0.3g, 무우김치 20g, 깨소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 물에 담갔다가 강판에 갈아 찬물을 부으면서 채에 거른 다음 두번정도 찬물을 갈아대면서 앙금을 앉혀 농마를 만들고 무거리는 물을 꼭 찌운다. 파, 마늘은 다진다.

② 간장에 다진 파와 마늘, 참기름, 맛내기, 깨소금, 후추가루, 고추가루를 두고 섞어서 양념장을 만든다. 더운물에 겨자를 두고 섞어서 40℃되는 곳에서 발효시켜 겨자장을 만든다.

③ 소고기와 돼지고기, 닭고기를 깨끗이 씻어 찬물에 넣고 삶아낸 다음 고기국물은 소금으로 간을 맞추고 다시 끓여 채에 밭아 차게 식혀서 육수를 만든다. 소고기, 돼지고기는 편으로 썰어 양념장에 무쳐놓고 닭고기는 소고기와 비슷한 크기로 찢어 양념장에 무쳐놓는다. 무우김치도 소고기와 비슷한 크기로 썬다.

④ 감자무거리를 직경 5~6cm, 두께 2cm되게 빚어 찜가마에 넣고 반죽물이 1/3정도 익으면 꺼내여 감자농마와 섞어 반죽한다. 이것을 다시 찜가마에 넣어 완전히 쪄내여 국수기계에 넣고 국수를 눌러 찬물에 헹구어 그릇에 담고 그우에 썬 무우김치, 무친 소고기와 돼지고기, 닭고기를 놓은 다음 썬 배와 오이, 실닭알과 실고추로 고명하고 육수를 부어서 겨자장을 곁들여낸다.

언감자국수 冻土豆冷面

● 음식감

언감자가루 200g, 돼지고기(또는 닭고기) 100g, 무우김치 50g, 영채김치 50g, 오이 50g, 간장 15g, 실고추 0.3g, 고추가루 1g, 기름 5g, 파 10g, 마늘 5g, 참기름 1g, 실닭알 0.5g, 소금 1g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 언감자가루를 큰 그릇에 담고 찬물을 부어 저운 다음 앙금을 앉히고 웃물을 찌워버린다. 이 공정을 8~10번정도 반복하여 텁텁한 맛을 우려낸 다음 모래가 없게 일어서 자루에 넣고 누름돌을 올려놓아 물을 찌운다.

② 오이는 버들잎모양으로 썰고 무우김치도 오이와 같은 크기로 썰며 파와 마늘은 다진다.

③ 돼지고기는 찬물에서 삶아 편으로 썬 다음 간장, 다진 파와 마늘, 참기름, 고추가루를 두고 무쳐놓은다.

고기국물에 간장, 소금, 맛내기를 두고 육수를 만든다.

④ 물을 찌운 언감자농마의 2/3를 둥글납작하게 빚어서 찜가마에 넣고 찐 다음 나머지 언감자가루를 두고 반죽하여 다시 찐다. 이것을 국수기계에 넣고 찬물에 누른 다음 헹구어 물을 찌운다.

⑤ 그릇에 국수사리를 담고 무우김치와 영채김치, 오이, 무친 돼지고기를 얹은 다음 실닭알과 실고추로 고명하고 육수를 부어서 낸다.

언감자콩깨국수 冻土豆豆浆面

● 음식감(3명분)

언감자가루 700g, 영채김치 150g, 콩 50g, 들깨 25g, 소금 1g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 언감자가루를 찬물에 푼 다음 하루밤동안 물을 4~5번 갈아주면서 우린다.

② 물기를 찌운 반죽물로 반대기를 만들어 15~20분동안 증기에 찐 다음 다시 반죽하여 찐다. 식기 전에 국수를 누른다.

③ 국수오리를 찬물에 씻어 사리를 만든다.

④ 콩은 물에 불구었다가 삶고 들깨는 닦아 콩과 같이 물망에 간 다음 채로 거르고 소금으로 간을 맞추어 차게 식힌다.

⑤ 언감자국수사리를 그릇에 담고 영채김치를 놓은 다음 콩깨국을 부어낸다.

상식-언감자가루에 대한 리해
冻土豆粉

오래전부터 우리 인민들은 량강도와 함경북도를 비롯한 북부산간지대의 농가들에서 언감자가루를 만들어 유명한 언감자국수, 언감자떡 등 여러가지 료리를 만들어 먹었다.

지난날에는 저장을 잘하지 못하여 얼군 감자를 녹여서 물에 여러번 씻어 말리워 가루를 내는 방법으로 언감자가루를 얻었다.

그러나 오늘날에 와서는 언감자를 녹여서 물기를 짠 다음 건조기에서 말리는 방법으로 언감자가루를 생산하고있다.

감자를 가지고 농마를 내면 10％정도밖에 나지 않지만 언감자가루를 내면 23％정도 나온다. 실례로 감자를 40만t 가공하여 농마를 내면 농마가 4만t 나오고 언감자가루를 내면 9만 2 000t 나오므로 언감자가루가 농마보다 5만 2 000t 더 나오는것으로 되므로 알곡을 그만큼 더 얻는것과 같다.

감자농마회국수 土豆淀粉鱼脍冷面

• 음식감(10명분)

감자농마가루 1.5kg, 명태 3kg, 김치 300g, 닭알 1알, 기름 30g, 간장 150g, 파 100g, 마늘 10g, 식초 150g, 사탕가루 100g, 고추가루 60g, 참깨 6g, 백반 6g, 소금 6g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 감자농마가루를 채로 쳐서 끓는 물을 두고 익반죽한다. 여기에 백반액을 넣고 반죽을 완성한 다음 끓는 물에서 국수를 눌러 찬물에 씻어 물기를 찌운다.

② 간장, 소금, 사탕가루, 고추가루, 다진 마늘과 파, 후추가루를 두고 섞어 양념장을 만든다. 닭알로는 실닭알을 만든다.

③ 명태회를 만든다.

껍질벗긴 명태살을 길이가 5~6㎝, 두께가 0.7~1㎝되게 썰어 식초와 소금으로 재운다. 30분정도 재운 다음 가볍게 물기를 짜고 고추가루, 사탕가루, 다진 파, 마늘, 소금, 맛내기, 후추가루, 참깨가루를 두고 무친다.

④ 감자농마국수사리에 양념장 한숟가락과 고기국물을 두고 골고루 버무린 다음 국수그릇에 담는다.

⑤ 국수사리우에 김치, 명태회, 고명감을 올려놓고 국물을 조금 부어낸다.

※ 회국수를 만들 때 물고기회감으로서는 대구, 낙지, 도미, 가재미 등으로도 할수 있는데 고추기름을 쓰지 말고 보드라운 고추가루를 쓰거나 고추가루를 더운물에 불구었다가 무치는것이 좋다. 또한 고기국물은 약간 달게 하면서 적게 부어야 한다.

감자농마국수 土豆淀粉冷面

• 음식감(4명분)

감자농마가루 600g, 닭고기 200g, 김치 320g, 오이 30g, 무우김치 320g, 닭알 1알, 파 40g, 마늘 20g, 사탕가루 4g, 고추가루 8g, 백반 6g, 간장 40g, 참깨 1g, 들깨 1g, 참기름 1g, 기름 40g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 감자농마가루는 채에 치고 백반은 더운물(60~80℃)에 푼다. 감자농마를 끓는 물에 익반죽하고 백반물을 바르면서 다시 반죽한 다음 국수기계로 눌러서 삶아 익히고 찬물에 여러번 씻어서 사리를 짓는다.

② 닭고기는 찬물에 삶아서 굵직하게 찢고 국물은 약한 불에서 1시간정도 더 졸인 다음 소금, 간장, 맛내기로 맛을 들여 차게 식힌다. 김치는 길이 5~6㎝, 너비 1~1.5㎝의 크기로 썰고 닭알은 얇게 지진 다음 가늘게 썰어 실닭알을 만든다. 일부 고기국물에 소금과 간장을 더 넣고 거품을 걷어내면서 30분정도 끓여 짠 국수국물을 만든다.

③ 파는 송송 썰고 마늘은 다지며 들깨는 닦은 다음 성글게 찧고 참깨는 닦는다.

④ 남비에 기름을 두르고 달구다가 고추가루를 넣어 고추기름을 만든 다음 소금, 간장, 파와 마늘, 참기름, 사탕가루, 맛내기, 후추가루, 들깨가루, 참깨, 국물을 넣고 고루 섞어 양념장을 만든다.

⑤ 국수사리를 짠 국수국물에 씻고 양념장을 한숟가락 두고 고루 버무린 다음 국수그릇에 담는다. 그우에 김치와 닭고기, 오이편을 놓고 양념장, 실파, 실고추, 실닭알로 고명한 다음 나머지 고기국물을 부어내거나 곁들여낸다.

감자농마비빔국수 土豆淀粉拌面

● 음식감(3명분)

감자농마 600g, 돼지고기 120g, 버섯 200g, 김치 320g, 닭알 1/3알, 명반 6g, 파 40g, 마늘 25g, 간장 40g, 고추가루 0.8g, 실고추 2g, 깨가루 4g, 참기름 20g, 기름 12g, 소금 4g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

①돼지고기는 삶아 적당한 크기로 편내고 채친 파와 소금, 간장, 후추가루, 깨가루를 두고 무쳐놓는다. 국물은 간장과 소금으로 간을 맞춘다. 버섯은 0.3㎝정도의 두께로 찢어 기름에 볶아놓고 김치는 버들잎모양으로 썰어놓는다.

② 파는 채치고 닭알은 얇게 지진 다음 가늘게 썰어 실닭알을 만든다.

③ 감자농마는 채에 치고 명반은 물에 푼다. 농마를 익반죽하다가 명반물을 바르면서 다시 반죽한 다음 국수기계로 눌러 삶아 익히고 찬물에 씻어서 사리를 짓는다.

④ 국수사리에 간장, 맛내기, 후추가루, 참기름, 고기국물을 약간 두고 무쳐 국수그릇에 담은 다음 그우에 돼지고기편, 버섯볶음, 실닭알, 채친 사자고추들로 고명한다. 양념장, 김치, 식초, 고기국물, 고추가루를 곁들여낸다.

감자가루된장비빔국수 土豆粉黄酱拌面

● 음식감

감자가루 30g, 농마가루 120g, 돼지고기 100g, 감자 50g, 홍당무우 20g, 파 20g, 붉은사자고추 25g, 푸른사자고추 25g, 양파 25g, 참깨 0.2g 사탕가루 5g, 된장 20g, 국물 100㎖, 물농마 20g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자가루와 농마가루를 채로 쳐서 섞은 다음 반죽하여 국수를 눌러 찬물에 씻어 국수사리를 짓는다.

② 돼지고기, 감자, 홍당무우는 사방 0.5㎝의 크기로 썰고 파는 송송 썬다. 사자고추는 절반 갈라 씨를 털어내고 길이 5㎝, 너비 0.5㎝정도로 썬다. 양파는 사자고추크기로 썬다.

③ 남비에 기름을 두르고 돼지고기를 볶다가 홍당무우, 붉은사자고추, 푸른사자고추, 양파, 감자를 넣은 다음 된장과 사탕가루를 두고 볶는다. 여기에 더운 국물을 붓고 끓이다가 물농마를 쳐서 까룩한 된장즙을 만든다.

④ 국수를 그릇에 담고 그우에 더운 된장즙을 쳐서 더울 때 낸다.

낙지감자매운우동 辣味鱿鱼土豆挂面

● 음식감

감자 60g, 밀가루 120g, 농마가루 15g, 채친 감자튀기 40g, 낙지 200g, 푸른사자고추 50g, 붉은사자고추 50g, 료리배추 50g, 닭알 0.3알, 기름 20g, 파 30g, 사탕가루 5g, 간장 10g, 국물 150ml, 고추가루 10g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자는 삶아서 껍질을 벗겨 짓이긴 다음 밀가루와 농마가루를 섞어 반죽하여 우동을 뽑는다.

② 감자우동을 끓는 물에 넣어 익힌 다음 찬물에 씻어 물기를 찌운다.

③ 낙지는 내장을 빼고 껍질을 벗긴 다음 깨끗이 씻어 안쪽에 가로세로 칼에임을 준다. 이것을 길이 4㎝, 너비 3㎝크기로 썰어 끓는 물에 살짝 데쳐낸다.

④ 푸른사자고추와 붉은사자고추는 절반 갈라 씨를 털어내고 팥알크기로 썬다. 파는 송송 썰고 료리배추는 데쳐낸 다음 기름에 볶아 맛을 들인다.

⑤ 단 볶음판에 기름을 두고 송송 썬 파, 데친 낙지를 두고 볶다가 사자고추, 간장, 사탕가루, 소금, 후추가루, 고추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

⑥ 그릇에 우동을 담고 그우에 낙지볶음과 료리배추볶음, 감자튀기를 놓은 다음 국물을 부어낸다.

돼지고기완자감자가루우동
猪肉丸子土豆挂面

● 음식감

감자가루 40g, 밀가루 110g, 농마가루 20g, 돼지정육 100g, 료리배추 40g, 채친 감자튀기 40g, 닭알 0.5g, 마늘 10g, 생강 10g, 파 15g, 고기국물 300ml, 깨가루 4g, 참기름 20g, 기름 12g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 섞어 우동을 뽑은 다음 끓는 물에 삶고 조리로 건져 찬물에 씻어 사리를 짓는다.

② 돼지고기는 분쇄기에 갈아 참기름, 소금, 후추가루, 맛내기, 다진 파와 마늘, 생강, 닭알, 농마가루를 두고 고루 섞어 직경이 1.2㎝정도 되게 완자를 빚는다.

③ 돼지고기완자를 고기국물에 넣어 익히면서 거품을 걷어낸다. 완자가 익으면 건져낸다.

④ 고기국물은 채에 밭아 살짝 끓인 다음 소금, 후추가루, 맛내기를 쳐서 맛을 들인다.

⑤ 그릇에 담은 우동우에 돼지고기완자를 돌려담고 참기름을 친 다음 맛들인 료리배추, 감자튀기, 고기국물을 부어 더울 때 낸다.

언감자가루당콩박이떡
冻土豆粉扁豆糕

● 음식감(4명 분)

언감자가루 500g, 당콩 100g, 참기름 10g, 소금 6g

● 만드는 방법

① 언감자가루는 물을 붓고 여러번 우려서 물을 찌운 다음 큼직큼직하게 빚어서 김에 쪄낸 다음 소금을 두고 고루 치댄다. 당콩은 씻어 일어서 삶는다.

② 떡반죽물을 일정한 두께로 밀어 익은 당콩알을 박고 모양있게 형틀로 찍어 15분정도 찐 다음 식기 전에 참기름을 발라 그릇에 담아낸다.

감자팥설기떡 土豆红豆蒸糕

● 음식감(4명 분)

감자 1.6kg, 팥 150g, 소금 4g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 강판에 보드랍게 갈아 무거리와 앙금을 갈라 여러번 우린 다음 무거리에서 물을 짜고 물기를 바싹 찌운 농마앙금과 소금을 고루 섞는다.

② 팥을 삶아 소금을 두고 고물을 만든다.

③ 김이 오르는 시루에 팥고물을 깔고 반죽물을 3~3.5㎝정도로 편 다음 김이 오르면 팥고물과 반죽물을 반복해놓는다.

④ 20분정도 찐 다음 15분간 뜸들이기를 한다. 시루를 꺼내서 떡보를 들어 식힌 다음 적당한 크기로 썰어서 낸다.

감자꿀소경단 蜜馅儿土豆汤圆

● 음식감(4명 분)

감자 2kg, 꿀 100g, 사탕가루 300g, 팥 200g, 소금 8g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 강판에 갈아 무거리와 농마를 갈라낸 다음 무거리의 물기를 꼭 짜서 쪄서 익힌다.

여기에 농마를 두고 소금으로 간을 맞추면서 반죽한다.

② 팥은 삶아 소금을 두고 고물을 만든다.

사탕가루는 물에 녹여서 졸여 조청을 만든다.

③ 반죽물을 나누어 꿀소를 넣고 밤알만 한 크기로 둥글게 빚는다.

④ 끓는 물에 빚은 경단을 넣고 삶은 다음 건져서 조청에 담그었다가 팥고물을 묻혀 모양을 만들어 그릇에 담아낸다.

감자당콩박이떡 土豆扁豆糕

● 음식감(4명 문)

감자 1kg, 당콩 40g, 소금 10g, 참기름 5g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 물에 씻어서 강판에 갈아 찬물을 부으면서 채에 거른 다음 두번정도 찬물을 갈아대면서 앙금을 앉혀 농마를 만들고 무거리는 물기를 짜운다.

② 당콩은 깨끗이 씻어서 푹 삶아놓는다.

③ 감자농마에 무거리 2/3를 두고 섞어서 큼직큼직하게 빚은 다음 찜가마에 넣고 20분동안 쪄낸다. 여기에 나머지 감자무거리와 소금을 두고 반죽한 다음 둥글납작하게 빚어 삶은 당콩을 드문드문 박는다. 이것을 찜가마에 넣고 다시 찐 다음 참기름을 발라서 그릇에 담아낸다.

감자쑥떡 土豆茼蒿糕

● 음식감(4명 문)

감자 1kg, 참기름(닭은 기름) 10g, 소금 10g, 떡쑥 300g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 간 다음 밭아서 물은 앙금을 앉히고 무거리는 찐다.

② 쑥은 데쳐서 하루밤 우린 다음 물기를 짜우고 잘게 다진다.

③ 무거리는 농마와 섞어 직경 3~4㎝, 두께 1㎝되게 반대기를 만들어 찜틀에서 찐 다음 쑥을 두고 다시 반죽하여 찐다.

④ 기름을 바른 조리대우에 떡반죽을 놓고 직경이 3㎝되는 떡국대를 만든다.

⑤ 떡국대를 잘라 납작하게 눌러주고 떡살로 문양을 찍은 다음 참기름을 발라 그릇에 담아낸다.

푸초새우소감자송편 韭菜龙虾馅儿土豆糕

• 음식감(4명분)

감자 2kg, 농마 100g, 분탕 60g, 푸초 80g, 마른 새우살 40g, 닭알 4알, 파 40g, 참기름 20g, 소금 8g, 후추가루 2g, 맛내기 1g

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 강판에 갈아 채에 밭은 다음 앙금을 앉히고 무거리는 시루에 쪄서 익힌다. 감자앙금에 익힌 감자무거리를 섞어 반죽한다.

② 분탕은 삶고 새우살은 불구며 닭알은 0.2cm정도 되게 지짐을 지져 가늘게 썬다. 파는 채친다. 분탕, 새우살, 푸초를 잘게 썰어서 지진 닭알과 채친 파, 참기름, 소금, 후추가루를 두고 고루 섞어 소를 만든다.

③ 반죽물을 20g씩 나누어 넙적하게 편 다음 소를 넣고 반달모양으로 빚어 솔잎을 깐 시루에서 쪄내여 참기름을 발라 그릇에 담아낸다.

감자개피떡 土豆包馅糕

• 음식감(4명분)

감자 2kg, 닦은 기름 10g, 팥 100g, 소금 5g, 사탕가루 20g, 농마 100g

• 만드는 방법

① 팥은 푹 삶아 사탕가루를 섞어 소를 만든다.

② 감자는 껍질을 벗기고 삶아서 농마를 두고 골고루 섞는다.

③ 반죽물을 직경 3-4cm되게 반대기를 밀어 소를 넣고 찜틀에서 찐다

④ 닦은 기름을 발라 그릇에 담아낸다.

감자가루떡 土豆片糕

• 음식감

감자가루 100g, 감자 200g, 콩고물 30g, 우유가루 10g, 사탕가루 10g, 소금 2g

• 만드는 방법

① 감자는 삶아 껍질을 벗긴 다음 더울 때 분쇄하여 감자가루, 우유가루, 사탕가루, 소금을 두고 가볍게 섞는다.

② 이것을 40g정도씩 나누어 둥글납작하게 빚은 다음 콩고물을 묻혀 그릇에 담아낸다.

감자막갈이쵀기떡 土豆捏糕

● 음식감(4명분)

감자 1.6kg, 팥 40g, 소금 5g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 물에 담갔다가 강판에 갈아 찬물을 부으면서 채에 거른 다음 앙금을 앉혀 농마를 만들고 무거리는 물기를 찌운다. 무거리를 찜가마에 넣어 찐 다음 감자농마와 소금을 섞어 되직하게 반죽한다.

② 팥은 삶아 소금으로 간을 맞추면서 팥고물을 만든다.

③ 감자농마반죽을 쵀기떡모양으로 빚어 쪄서 익힌 다음 팥고물을 묻혀 접시에 담아낸다.

감자조개송편 土豆贝松糕

● 음식감(4명분)

감자가루 500g, 흰쌀가루 1kg, 팥 200g, 참기름 10g, 소금 10g, 사탕가루 20g, 솔잎 150g

● 만드는 방법

① 팥은 삶아서 소금, 사탕가루와 섞어 보숭이를 만든 다음 도토리알크기로 빚는다.

② 감자가루와 흰쌀가루를 섞어 익반죽한 다음 일정한 크기의 반죽물에 팥소를 넣고 조개모양으로 빚는다.

③ 시루에 솔잎을 깔고 송편을 찐 다음 참기름을 발라 낸다.

감자전주편 土豆煎饼卷

● 음식감(4명분)

감자 1.8kg, 소금 10g, 사탕가루 50g, 팥 100g, 완두콩 100g, 기름 10g

● 만드는 방법

① 팥과 완두콩은 푹 삶아 사탕가루를 섞어 소를 만들어놓는다.

② 감자는 껍질을 벗기고 씻어서 강판에 간 다음 물을 부으면서 채에 거른다.

③ 앙금은 물을 갈아주면서 우린 다음 물기를 찌우고 무거리는 꼭 짜서 두께 3~4cm되게 반대기를 만들어 찜솥에서 찐다. 절반쯤 익으면 꺼내여 농마앙금과 섞어서 반죽하여 충분히 찐다.

④ 반죽물에 소금을 두고 풀기 나게 치댄 다음 기름을 약간 바른 조리대에 놓고 두께가 0.3cm되게 얇게 민다.

⑤ 달군 지짐판에서 떡반죽을 노르스름하게 지진 다음 각각 소를 놓고 말아서 식힌 다음 1.5~2cm 토막으로 썰어 낸다.

감자삼색단자 土豆三色圆片

● 음식감(4명분)

감자 1kg, 붉은팥 100g, 흰팥 50g, 록두 50g, 푸른콩 30g, 사탕가루 100g, 조청 20g, 소금 5g

● 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 찐 다음 껍질을 벗기고 소금을 넣어 떡기계에서 분쇄한다.

② 붉은팥은 삶아서 절반은 팥고물을 만들고 나머지팥과 흰팥에는 소금과 사탕가루를 넣고 소를 만든다. 푸른콩은 닦아서 가루를 내고 록두는 껍질을 벗기고 삶아 록두고물을 만든다.

③ 감자반죽물을 셋으로 나누어 각각 밤알만하게 떼내여 소를 넣고 둥글게 빚은 다음 조청을 바르고 팥고물과 록두고물, 콩가루를 묻혀 색갈별로 그릇에 담는다.

감자송편 土豆松糕

● 음식감(5명분)

감자 2kg, 참기름 5g, 당콩 100g, 소금 10g, 사탕가루 30g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 찬물에 담갔다가 강판에 갈아 찬물을 부으면서 채에 거른 다음 두번 정도 찬물을 갈아주면서 앙금을 앉혀 농마를 만들고 무거리는 물기를 꼭 짜운다.
② 당콩은 푹 삶은 다음 분쇄기에 갈아 소금과 사탕가루를 두고 고루 섞어 작은 완자를 빚는다.
③ 가마에 무거리를 놓고 20분동안 쩌낸 다음 감자농마를 두고 섞어서 반죽한다. 이것을 먹기 좋은 크기로 떼내여 평평하게 빚은 다음 당콩소를 놓고 반달모양 또는 조개모양으로 송편을 빚는다.
④ 가마에 솔잎을 깔고 송편을 안쳐 15분정도 찐 다음 참기름을 발라 접시에 보기 좋게 담아낸다.
※ 당콩대신 팥을 넣어 만들수도 있다.

감자가루설기떡 土豆粉蒸糕

● 음식감

감자가루 60g, 흰쌀가루 100g, 찹쌀가루 10g, 콩가루 20g, 록두가루 10g, 사탕가루 20g, 소금 1g

● 만드는 방법

① 감자가루, 흰쌀가루, 찹쌀가루를 그릇에 두고 고루 섞는다.
② 여기에 사탕가루와 소금을 둔 다음 물을 부으면서 골고루 비벼준다.
③ 이것을 성근 채에 친다.
④ 시루에 찜보를 펴고 틀을 놓은 다음 3㎝두께로 가루를 펴고 35분정도 찐다.
⑤ 다 익으면 10분정도 뜸을 들인 다음 꺼내여 설기우에 콩가루와 록두가루를 보기 좋게 뿌려 접시에 담아낸다.

감자찰떡 土豆黏糕

● 음식감

감자가루 1kg, 사탕가루 10g, 줄당콩 120g, 소금 5g

● 만드는 방법

① 줄당콩은 삶아 분쇄기에 간 다음 사탕가루를 섞어 보숭이를 만든다.
② 감자가루에 소금과 사탕가루를 푼 물을 두고 찰기나게 반죽하여 50g정도씩 떼여놓는다.
③ 떡이 식기 전에 모양을 빚어 당콩고물을 묻혀 그릇에 담아낸다.

삶은감자지짐 煮土豆煎饼

● 음식감(4명분)

감자 2kg, 돼지기름 50g, 밀가루 50g, 닭알 2알, 파 50g, 마요네즈 40g, 도마도케첩 30g, 채친 부루튀기 40g, 사탕가루 20g, 소금 10g, 맛내기 3g

● 만드는 방법

① 감자는 삶아 껍질을 벗기고 적당한 크기로 썬다.

② 감자에 밀가루, 푼 닭알, 채친 파, 사탕가루, 소금, 맛내기를 두고 섞은 다음 돼지기름을 두고 달군 지짐판에서 직경 20cm, 두께 1cm 정도의 지짐을 지진다.

③ 노르스름하게 지져 마요네즈, 도마도케첩, 채친 부루튀기로 장식하여 그릇에 담아 더울 때 낸다.

상식-얼굴피부미용에 좋은 감자
土豆对脸部美容有益处

-따뜻한 삶은 감자 한알에 한숟가락의 귤즙을 넣고 골고루 혼합하여 얼굴에 바른다.

-생감자를 갈아서 얼굴에 바르면 피부의 비듬을 제거하고 염증성피부는 부드럽고 매끈하게 된다.

-삶은 감자 한알과 더운 우유 두숟가락, 닭알노란자위를 섞어 얼굴, 목에 바른 다음 부드러운 수건으로 덮고 20분 있다가 더운물로 씻은 다음 찬물로 씻는다.

감자는 피부를 깨끗하고 건강하며 청신하게 한다.

팥소감자가루단지짐 红豆馅儿土豆甜饼

● 음식감

감자가루 100g, 농마가루 320g, 팥 150g, 사탕가루 100g, 우유가루 20g, 기름 50g, 닭알 2알, 소금 10g, 중조 5g

● 만드는 방법

① 25℃되는 미지근한 물에 사탕가루, 우유가루를 풀고 여기에 감자가루, 농마가루, 닭알, 중조, 소금을 넣어 묽은 지짐반죽을 만든다.

② 팥은 푹 삶아 기계에 간 다음 사탕가루를 두고 팥소를 만든다.

③ 기름을 두른 단 지짐판에 반죽물을 떠놓고 거의 익으면 팥소를 넣어 나팔모양으로 접어 그릇에 담아낸다.

감자수수지짐 土豆高粱煎饼

● 음식감

감자 1.5kg, 수수 250g, 파 50g, 기름 50g, 소금 10g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 강판에 갈아놓는다.

파는 다진다.

② 수수는 깨끗이 씻어 불구었다가 물망질한 다음 감자반죽물, 파, 소금을 섞어 지짐반죽물을 만든다.

③ 기름을 두른 단 지짐판에 반죽물을 100g씩 떠놓고 두면을 노릇노릇하게 지져 접시에 담아낸다.

감자농마지짐 土豆淀粉煎饼

● 음식감

감자농마가루 1kg, 기름 50g, 소금 10g

● 만드는 방법

① 감자농마가루에 뜨거운 소금물을 부어 묽은 지짐반죽물을 만든다.

② 기름을 두른 단 지짐판에 반죽물을 50g씩 떠놓고 두면을 노르스름하게 지져 그릇에 담아낸다.

상식-감자농마지짐만들기의 묘리
制作土豆淀粉煎饼的窍门

감자농마지짐을 지질 때에는 농마가 가라앉기 쉬우므로 자주 저어주면서 지짐판에 떠놓아야 한다.

또한 감자농마를 물에 풀어 앙금을 앉힌 다음 웃물을 찌우고 40℃의 물을 두고 잘 푼다. 여기에 끓는 물을 조금씩 섞으면서 재빨리 저으면 멍오리가 없이 지짐반죽물을 만들수 있다.

감자농마지짐은 더울 때 먹으면 쫀득쫀득하고 맛이 좋지만 식으면 굳어져 맛이 떨어진다.

감자지짐 土豆煎饼

● 음식감

감자 2kg, 돼지기름 50g, 소금 10g, 파 50g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 물에 담갔다가 강판에 간 다음 웃물을 찌운다.

파는 다진다.

② 간 감자에 다진 파, 소금을 넣어 섞은 다음 돼지기름을 두고 달군 지짐판에 한국자씩 떠놓으면서 두면을 노르스름하게 지져 그릇에 담아낸다.

팥소언감자지짐 红豆馅儿冻土豆煎饼

● 음식감

언감자가루 1kg, 기름 50g, 소금 10g

● 만드는 방법

① 언감자가루에 물을 붓고 고루 섞으면서 끓는 소금물을 조금씩 두면서 골고루 저어 지짐반죽물을 만든다.

② 팥은 푹 삶아 기계에 간 다음 사탕가루를 넣고 졸여 단팥소를 만든다.

③ 지짐판에 기름을 두르고 달구다가 지짐반죽을 한국자씩 떠놓고 소를 놓아 절반 접어 노릇노릇하게 지져 그릇에 담아낸다.

채친감자지짐 土豆丝煎饼

● 음식감

감자 2kg, 파 50g, 닭알 2알, 소금 10g, 기름 50g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 굵기가 0.2㎝정도 되게 가늘게 썬다.

② 파는 깨끗이 손질하여 가늘게 채친다.

③ 채친 감자와 푼 닭알, 파, 소금을 섞어 지짐반죽물을 만든다.

④ 지짐판에 기름을 두르고 감자반죽물을 골고루 펴놓고 앞뒤면을 노르스름하게 지져낸다.

감자풋고추지짐
土豆青椒煎饼

● 음식감(4명 분)

감자 2kg, 돼지비계기름 50g, 풋고추 50g, 소금 10g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 강판에 갈아놓는다.

② 풋고추와 파는 가늘게 채쳐놓는다.

③ 강판에 간 감자에 채친 풋고추와 파, 소금을 섞어 지짐반죽물을 만든다.

④ 돼지비계기름을 두른 지짐판에 지짐반죽물을 두고 두면을 노릇노릇하게 지져 접시에 담아낸다.

감자호박지짐
土豆南瓜煎饼

● 음식감(4명 분)

감자 1.5kg, 애호박 500g, 파 15g, 기름 50g, 소금 10g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 강판에 갈아놓는다.

② 애호박은 가늘게 채쳐 소금을 뿌렸다가 물기를 찌운다.

파는 채친다.

③ 갈아놓은 지짐반죽물에 소금, 맛내기, 썬 애호박, 채친 파를 넣고 고루 저어준다.

④ 기름을 두른 지짐판에 반죽물을 100g씩 떠놓고 두면을 노릇노릇하게 지져 그릇에 담아낸다.

밤소감자지짐 栗子馅儿土豆煎饼

● 음식감(4명 분)

감자 2kg, 밤 750g, 소금 6g, 기름 50g, 사탕가루 50g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 강판에 간 다음 소금을 넣고 지짐반죽물을 만든다.

② 밤은 삶아 껍질을 벗기고 기계에 간 다음 사탕가루를 두고 밤소를 만든다.

③ 단 지짐판에 기름을 두르고 직경 10cm정도 되게 반죽물을 붓고 밑면이 노르스름하게 지져지면 뒤집는다.

④ 밑면이 노르스름하게 익으면 밤소를 놓고 마주 붙여 접시에 담아낸다.

감자완두지짐 土豆豌豆煎饼

● 음식감(4명 분)

감자 1.7kg, 소금 10g, 기름 50g, 고추가루 3g, 완두콩 300g, 맛내기 2g, 실파 약간

● 만드는 방법

① 감자를 껍질을 벗기고 강판에 갈아 무거리와 농마를 갈라내고 무거리의 물기를 꼭 짠다.

② 완두콩은 깨끗이 씻어 불구어 물망질을 한 다음 감자무거리, 감자농마앙금과 섞는다.

③ 지짐반죽물에 소금, 맛내기, 고추가루를 두고 고루 섞는다.

④ 기름을 두른 지짐판에 지짐반죽물을 100g씩 떠놓아 두께가 0.3cm되게 앞뒤면을 지져 그릇에 담아낸다.

참깨묻힌감자지짐 芝麻土豆煎饼

● 음식감(4명 분)

감자 2kg, 밤 750g, 기름 50g, 소금 6g, 사탕가루 50g

● 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 삶아 껍질을 벗기고 풀기가 나게 치댄다.

② 여기에 약간의 기름과 소금을 넣고 간을 맞춘다.

③ 반죽물을 50g씩 떼여 두께가 0.5cm, 직경이 7~8cm되게 빚어 량쪽면에 푼 닭알을 바르고 참깨를 묻힌다.

④ 지짐판에 기름을 두고 두면이 누런 밤색이 나게 지져 그릇에 담아낸다.

감자가루군만두 土豆粉饺子

● 음식감

감자가루 60g, 밀가루 140g, 돼지고기 200g, 푸초 100g, 생강 10g, 기름 20g, 참기름 20g, 마늘초간장 15g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 고루 섞은 다음 미지근한 물로 반죽하여 30분정도 재웠다가 다시 반죽하여 직경 2㎝정도 되게 막대기모양을 만든다. 이것을 20등분으로 나누어 자른 다음 얇게 밀어놓는다.

② 돼지고기는 잘게 다진다. 푸초는 성글게 다진 다음 소금을 뿌려 물기를 짜우고 돼지고기와 양념감들을 두고 소를 만든다.

③ 만두껍질에 소를 놓고 주름을 보기 좋게 잡아준다.

④ 단 지짐판에 기름을 두르고 만두를 놓고 흔들면서 지진다. 밑부분에 누런 밤색이 나면 만두가 3~4㎜정도 잠기게 더운물을 두고 뚜껑을 덮어 끓인다.

⑤ 만두가 충분히 익고 물이 다 졸면 뒤집어서 접시에 담아낸다. 낼 때 마늘초간장을 같이 낸다.

감자농마가루찐만두 土豆淀粉饺子

● 음식감

감자농마가루 100g, 돼지고기 100g, 푸초 200g, 마늘 2g, 기름 30g, 참기름 0.5g, 간장 5g, 생강 2g, 파 5g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 다지고 푸초는 깨끗이 손질하여 0.5㎝정도의 길이로 썬다. 파, 마늘, 생강은 다진다.

② 단 볶음판에 기름을 두르고 돼지고기를 두고 볶다가 푸초, 파, 생강, 마늘, 소금, 간장, 후추가루, 맛내기, 참기름을 두고 맛을 들여 소를 만든다.

③ 감자농마가루에 끓는 소금물을 두고 반죽물을 만든다.

④ 반죽물을 10g정도씩 떼여 얇게 민 다음 소를 놓고 만두를 빚는다.

⑤ 이것을 김이 오르는 가마에서 20분정도 쪄익힌 다음 그릇에 담아낸다.

진채돼지고기감자가루찐만두 芹菜猪肉馅土豆粉饺子

● 음식감

감자가루 45g, 밀가루 105g, 진채 100g, 돼지고기 50g, 생강 5g, 참기름 0.5g, 기름 15g, 파 5g, 마늘 3g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 고루 섞어 물을 두고 반죽하여 만두반죽물을 만든다.
② 진채는 섬유소를 제거하고 잘게 썬 다음 소금을 넣고 약간 절였다가 물을 짜운다.
③ 다진 돼지고기에 다진 파, 마늘, 생강, 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름을 두고 잘 섞은 다음 물기를 짜운 진채를 섞어 소를 만든다.
④ 반죽물을 10g정도씩 떼내여 얇게 민 다음 소를 넣고 만두를 곱게 빚는다.
⑤ 김이 오른 찜가마에서 20분정도 찐 다음 그릇에 담고 초간장과 함께 낸다.

물고기감자가루물만두 土豆饺子鱼

● 음식감

감자가루 45g, 농마가루 105g, 물고기 200g, 배추 100g, 풋고추 3g, 생강 5g, 참기름 0.5g, 파 5g, 마늘 3g, 초간장 30g, 소금 3g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 농마가루를 끓는 물로 익반죽하고 여기에 감자가루를 넣고 다시 반죽한다.
② 물고기는 살만 발가내여 잘게 다진다.
③ 배추는 잘게 썰어 소금을 약간 치고 고추는 씨를 털고 성글게 다진다. 파는 송송 썰고 마늘, 생강은 다진다.
④ 볶음판에 기름을 두르고 송송 썬 파와 풋고추, 생강, 마늘을 넣어 볶다가 물고기다진것과 배추다진것을 넣고 볶는다. 여기에 소금, 맛내기, 후추가루를 넣어 맛을 들인다.
⑤ 감자가루반죽물을 얇게 밀고 소를 넣어 곱게 빚은 다음 끓는 물에 넣어 삶는다. 만두가 익어 떠오르면 그릇에 담고 초간장과 함께 낸다.

감자완두죽 土豆豌豆粥

• 음식감

감자 100g, 흰쌀 50g, 완두콩 30g, 소금 2g

• 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 50g은 쪄익혀 껍질을 벗기고 부스러뜨리며 나머지는 사방 0.5cm로 썬다.

② 가마에 불군 흰쌀과 완두콩, 썬 감자를 넣고 끓인다.

③ 쌀과 완두콩이 익으면 부스러뜨린 감자를 두고 끓인다.

④ 쌀알이 퍼지고 죽이 다 되면 소금으로 간을 맞추어 그릇에 담아낸다.

감자율무죽 土豆薏苡粥

• 음식감

감자 100g, 율무쌀 50g, 흰쌀 50g, 소금 2g

• 만드는 방법

① 흰쌀과 율무쌀은 깨끗이 씻어 가마에 넣고 끓인다.

② 찐 감자는 껍질을 벗기고 부스러뜨린다.

③ 흰쌀과 율무쌀이 퍼지기 시작하면 부스러뜨린 감자를 두고 끓인다.

④ 쌀알이 다 퍼지고 죽이 되면 소금으로 간을 맞추고 그릇에 담아낸다.

상식-감자로 비뇨기계통질병치료 常吃土豆能治泌尿系统疾病

감자에는 콜린과 아세틸콜린, 칼리움이 많이 포함되여 있어 오줌내기와 경련을 풀어주는데 좋은 작용을 한다.

신석증이나 담석증을 앓을 때 감자는 병이 악화되는것을 막고 염증과 아픔이 인차 없어지게 한다.

감자껍질을 푹 달여 하루 2번 식사전에 반고뿌씩 마신다.

방광결석으로 오줌이 잘 나가지 않을 때 쇠뜨기달인물을 푼 더운물로 20분간 목욕을 한 후 감자를 삶아서 더운 때에 방광부위에 대고 찜질한다. 그러면 오줌이 잘 나가면서 방광결석치료에서 좋은 효과를 볼수 있다.

감자죽 土豆粥

• 음식감

감자 100g, 흰쌀 50g, 양파 30g, 기름 10g, 소금 3g

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 삶아 더울 때 짓이긴다.
② 가마에 기름을 두르고 다진 양파를 넣어 볶다가 물을 붓고 흰쌀을 안친다.
③ 이것을 끓여 쌀알이 퍼지면 이긴 감자를 두고 서서히 끓인다.
소금으로 간을 맞추어 그릇에 담아낸다.

감자당콩죽 土豆扁豆粥

• 음식감(4명분)

감자 400g, 흰쌀 100g, 당콩 30g, 소금 6g

• 만드는 방법

① 흰쌀은 씻어 일어서 불구어놓으며 당콩은 씻어서 찬물에 안쳐 푹 삶는다.
② 감자는 껍질을 벗기고 사방 0.5㎝의 크기로 모나게 썰어 물에 담그어놓는다.
③ 당콩을 삶은 물에 당콩, 불군 쌀과 모나게 썬 감자를 두고 끓인다.
④ 쌀알이 퍼지고 감자가 충분히 익으면 소금으로 간을 맞추어 그릇에 담아낸다.

감자호박죽 土豆南瓜粥

• 음식감

감자 100g, 흰쌀 30g, 호박 100g, 소금 5g

• 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 각재형으로 썰고 호박은 껍질을 벗기고 속을 걷어낸 다음 나박모양으로 썬다.
② 가마에 감자와 호박, 불군 쌀, 물을 두고 약한 불에서 서서히 익힌다.
③ 쌀이 퍼지면 소금으로 간을 맞추어 그릇에 담아낸다.

감자소젖죽 土豆牛奶粥

• 음식감

감자 100g, 흰쌀 50g, 소젖 500g, 소금 2g

• 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 절반은 껍질을 벗겨 사방 0.5㎝로 썰고 나머지는 가마에서 쪄익혀 껍질을 벗기고 부스러뜨린다.
② 가마에 불군 쌀과 썬 감자를 넣고 끓이다가 쌀알이 퍼지기 시작하면 부스러뜨린 감자와 소젖을 두고 한소끔 더 끓인다.
③ 낟알이 퍼져 죽이 다 되면 소금으로 간을 맞추어 그릇에 담아낸다.

국 더운료리

감자명태매운탕 土豆明太鱼辣汤

● 음식감(4명분)

감자 600g, 명태 800g, 두부 80g, 쑥갓 30g, 양파 30g, 버섯 30g, 닭알 1알, 풋고추 60g, 파 40g, 마늘 10g, 고추장 30g, 깨가루 2g, 기름 10g, 소금 5g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 길이와 너비 3㎝, 두께 0.5㎝로 썬다. 명태는 잘 손질하여 길이가 4㎝정도 되게 토막낸다.

② 풋고추는 절반 갈라 씨를 없애고 먹기 좋은 크기로 썰고 두부는 길이 3㎝, 너비 2㎝, 두께 0.5㎝로 썬다. 쑥갓은 2㎝길이로 썰고 양파와 버섯은 두부크기로 썬다. 파는 채치고 마늘은 다진다.

③ 남비에 명태대가리를 넣고 20분정도 끓인 다음 대가리를 건지고 감자, 명태토막, 양파, 고추장을 풀어두고 끓인다.

국물이 끓어오르면 거품을 걷어내고 두부, 쑥갓, 풋고추, 버섯을 넣는다.

④ 감자와 명태가 익으면 소금으로 간을 맞추고 채친 파와 다진 마늘, 맛내기, 후추가루, 깨가루를 치고 우에 지진 닭알을 놓아 그릇에 담아낸다.

감자완자맑은국 土豆丸子清汤

• 음식감

감자 100g, 닭알 1알, 돼지고기 50g, 파 20g. 마늘 5g, 기름 10g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 쪄서 익힌 다음 잘 치댄다.

② 돼지고기는 삶아서 얄팍하게 썰고 국물에 소금과 맛내기를 넣어 맛을 들인다.

③ 감자에 닭알 반알, 소금, 맛내기, 후추가루, 다진 마늘을 두고 잘 반죽한 다음 직경이 1.5~2cm되게 완자를 빚고 닭알 반알은 모지단을 지진다.

④ 국물이 팔팔 끓을 때 완자를 두고 한소끔 끓인 다음 그릇에 담고 돼지고기편, 썬 파, 모지단을 놓아 낸다.

감자지지개 土豆酱汤

• 음식감

감자 100g, 풋고추 50g, 돼지고기 50g, 파 10g, 마늘 5g, 기름 10g, 된장 5g, 참깨 2g, 생강 5g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

• 만드는 방법

① 감자를 껍질을 벗겨 사방 1.5㎝정도로 썰어 찬물에 담그어놓는다.

② 돼지고기는 길이와 너비 2㎝, 두께 0.3㎝로 편을 낸다. 풋고추도 1.5㎝로 토막낸다. 파는 2㎝로 토막내며 생강과 마늘은 다진다.

③ 남비에 기름을 두르고 파, 돼지고기를 살짝 볶은 후 감자와 물을 두고 끓인다.

④ 감자가 70%정도 익으면 된장을 물에 풀어 두고 한소금 끓인 다음 토막낸 파와 풋고추, 다진 마늘, 생강, 소금, 후추가루, 맛내기, 참깨로 양념하여 그릇에 담아낸다.

감자가루떡국 土豆粉糕汤

● 음식감

감자가루 65g, 흰쌀 85g, 닭알 1/2알, 돼지고기 100g, 마늘 50g, 기름 30g, 소금 5g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 간장 20g, 참깨 3g, 김 1장, 실고추 약간

● 만드는 방법

① 쌀을 깨끗이 씻어 40분~1시간 불구었다가 물을 찌운 다음 가루를 낸다. 흰쌀가루와 감자가루를 골고루 섞어 끓는 물로 익반죽하여 찜틀에서 40분동안 쪄낸다.

② 다음 직경 3cm되게 떡국대를 만든다. 파와 마늘은 다진다.

③ 돼지고기를 깨끗이 씻어 찬물을 붓고 삶는다. 삶은 고기를 길이 4cm, 너비 3cm, 두께 0.2cm되게 썰어 기름, 간장, 소금, 다진 마늘과 파, 후추가루, 참깨로 양념한다.

④ 국물은 소금, 간장, 맛내기로 맛을 들인다.

⑤ 닭알은 풀어 모지단을 만들고 김은 가늘게 썰어서 지짐판에서 살짝 구워낸다.

⑥ 떡국대를 두께 0.3cm되게 썰어 끓는 고기국물에 넣었다가 국그릇에 담고 그우에 고기꾸미를 놓은 다음 뜨거운 국물을 붓고 모지단, 김, 참깨, 실파, 실고추를 뿌려낸다.

감자진한국 土豆浓粥

● 음식감

감자 200g, 빠다 15g, 빵 10g, 밀가루 10g, 우유 15g, 양파 15g, 소금 2g, 맛내기 1g, 고기국물 100ml

● 만드는 방법

① 감자는 삶아 분쇄기에 간다. 빵은 사방 0.8~1cm정도 되게 썰어 160℃되는 기름에 튀겨놓는다. 양파는 채쳐 놓는다.

② 달군 번철에 빠다를 두고 녹이면서 채친 양파, 밀가루를 넣어 흰색이 나게 닦는다.

③ 흰색이 나게 닦은 밀가루에 감자를 두고 닦다가 고기국물과 우유를 두고 끓인 다음 소금, 후추가루로 맛을 낸다.

④ 여기에 튀긴 빵을 띄워 그릇에 담아낸다.

상식-《식물의 왕》 감자
植物之王——土豆

우리 나라에서는 감자품종을 감자알, 줄기, 잎, 꽃의 형태학적특징과 생물학적특성에 의한 종합적분류방법에 기초하여 분류하고있다.

오늘 세계적으로 감자품종분류에 많이 쓰이고있는 방법은 생육기간, 용도, 줄기생김새에 따라 나누는것이다.

생육기간에 따라서는 극올종(생육기간 80~90일), 올종(생육기간 91일~100일), 중올종(생육기간 101~110일), 중간종(생육기간 111~120일), 중간늦종(생육기간 121~130일), 늦종(130일이상)으로 나눈다.

용도에 따라서 생식용, 가공용(농마 10%이상), 튀기용(농마 15%이상, 환원당0.2%이하), 남새용(농마 9%이하)으로, 필요에 따라 먹이용, 겸용으로 나누며 포기모양에 따라서는 곧추선형, 반곧추선형, 늘어진형 등으로 나눈다.

메기감자매운탕 鲇鱼土豆辣汤

● 음식감(4명분)

감자 600g, 메기 800g, 풋고추 60g, 파 40g, 마늘 10g, 고추장 30g, 깨가루 2g, 기름 10g, 소금 5g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 사방 2cm크기로 모나게 썬다.

② 메기는 잘 손질하여 길이가 4cm정도 되게 토막낸다. 풋고추는 절반 갈라 씨를 없애고 길이 3cm의 크기로 썬다. 파는 채치고 마늘은 다진다.

③ 남비에 메기대가리를 넣고 20분정도 끓인 다음 대가리를 건지고 감자, 메기토막, 고추장을 풀어두고 끓인다.

국물이 끓어오르면 거품을 걷어내고 풋고추를 넣는다.

④ 감자와 메기가 익으면 소금으로 간을 맞추고 채친 파와 다진 마늘, 맛내기, 후추가루, 깨가루를 쳐서 그릇에 담아낸다.

감자호박장 土豆南瓜酱汤

● 음식감(4명분)

감자 400g, 애호박 300g, 풋고추 60g, 돼지고기 120g, 파 20g, 마늘 12g, 된장 40g, 참깨 2g, 기름 20g, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 호박과 함께 사방 2cm로 썬다. 돼지고기는 길이와 너비 2cm, 두께 0.5cm로 썰고 풋고추는 돼지고기와 같은 크기로 썬다. 파는 채치고 마늘은 다진다.

② 기름을 두른 남비에서 돼지고기를 볶다가 감자와 물을 두고 끓인다. 돼지고기가 거의 익으면 소금, 간장으로 맛을 들이고 호박과 풋고추를 넣어 한소끔 끓인다.

마지막에 채친 파, 다진 마늘, 맛내기, 참깨, 후추가루를 뿌려 맛을 들인 다음 그릇에 담아 더울 때 낸다.

감자소고기완자볶음 土豆炒牛肉丸子

● 음식감

감자 150g, 소고기 150g, 농마가루 20g, 푼 닭알 25g, 붉은사자고추 10g, 푸른사자고추 10g, 료리배추 30g, 홍당무우 20g, 파 10g, 양파 10g, 마늘 5g, 참기름 10g, 간장 10g, 사탕가루 3g, 참깨 5g, 고기국물 50㎖, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 삶아 겹질을 벗겨 짓이긴 다음 농마가루(10g), 푼 닭알, 소금을 두고 고루 섞어 직경이 2~2.5㎝되게 완자를 빚어 기름에 튀긴다.

② 소고기는 다진 다음 나머지농마가루, 소금, 간장, 맛내기, 사탕가루, 후추가루, 참기름을 두고 고루 섞어 2~2.5㎝되게 완자를 빚은 다음 170℃의 기름에서 튀겨낸다. 파는 송송 썰고 마늘은 다지며 푸른사자고추와 붉은사자고추는 길이, 너비 3㎝의 크기로 썬다. 양파는 사자고추와 같은 크기로 썬다. 료리배추는 끓는 물에 데쳐 기름을 두고 볶아 맛을 들인다. 홍당무우는 장식편으로 썰어 끓는 물에 데친다.

③ 단 볶음판에 기름을 두고 파와 푸른사자고추, 붉은사자고추, 양파, 데친 홍당무우를 넣고 볶다가 고기국물을 두고 간장과 소금, 사탕가루로 간을 맞춘다.

④ 여기에 튀겨낸 감자완자와 소고기완자를 두고 섞는다. 맛내기, 후추가루, 참깨를 넣고 그릇에 담은 다음 옆에 맛들인 료리배추를 놓아 더울 때 낸다.

달고신감자돼지고기볶음 糖醋土豆猪肉

● 음식감

감자 300g, 돼지고기 200g, 기름 50g, 파 10g, 닭알 1/2알, 식초 10g, 사탕가루 5g, 양파 25g, 마늘 5g, 붉은사자고추 20g, 푸른사자고추 20g, 물농마 20g, 도마도장 40g, 생강편 5g, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 돼지고기는 길이 3~4㎝, 너비 3㎝, 두께 0.3㎝로 썬 다음 소금, 후추가루로 재운다.
감자는 돼지고기와 같은 크기로 썰어 기름에 튀긴다.

② 재운 돼지고기에 푼 닭알을 골고루 묻히고 농마가루를 묻혀 160℃의 기름에서 튀긴다.

③ 달군 기름에 생강편을 두고 볶다가 도마도장, 고기국물, 사탕가루, 식초, 소금, 후추가루, 맛내기를 넣고 저어주면서 마지막에 물농마를 쳐서 달고신 즙을 만든다.

④ 남비에 기름을 두고 달구다가 양파, 푸른사자고추, 붉은사자고추, 마늘을 넣고 볶다가 튀긴 고기와 감자, 달고신 즙을 두고 맛을 들여 그릇에 담아 더울 때 낸다.

감자완자버섯볶음 蘑菇炒土豆丸子

● 음식감

감자 300g, 참나무버섯 200g, 붉은사자고추 20g, 푸른사자고추 20g, 보라색양파 30g, 감자농마 10g, 기름 80g, 생강 20g, 파 30g, 마늘 20g, 닭알 1/2알, 참기름 5g, 소금 4g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 찐 다음 식기 전에 으깨여 감자농마, 소금, 닭알을 섞어서 반죽한다.

② 이것을 직경 3㎝정도 되게 완자를 빚어 170℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀긴다.

③ 참나무버섯은 소금물에 데쳐 길이, 너비가 3~4㎝되게 썰어놓는다. 양파와 사자고추도 버섯크기로 썬다. 파는 토막내고 마늘과 생강은 편을 낸다.

④ 기름을 두른 단 볶음판에 보라색양파, 붉은사자고추, 푸른사자고추, 생강편, 파토막, 마늘편을 두고 향기나게 볶다가 튀긴 완자, 참나무버섯을 넣는다.
재료들이 익으면 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름으로 맛을 들이고 물농마를 넣어 까룩하게 한 다음 그릇에 담아 더울 때 낸다.

감자버섯볶음 土豆炒蘑菇

● 음식감(4명분)

감자 600g, 버섯 300g, 돼지고기 160g, 홍당무우 50g, 풋고추 50g, 파 20g, 생강 2g, 간장 5g, 참깨 3g, 실고추 0.5g, 기름 40g, 소금 10g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 편으로 썰어 물에 데치며 돼지고기는 얇은 편으로 썬다. 버섯은 편을 내고 홍당무우는 장식편으로 썰어 끓는 물에 데친다. 풋고추는 절반 갈라 씨를 없애고 엇썬다. 파는 2㎝의 길이로 토막내고 마늘과 생강은 다진다.

② 단 볶음판에 기름을 두르고 돼지고기를 넣어 볶다가 감자와 홍당무우, 풋고추, 버섯순서로 넣고 볶는다.

③ 소금, 간장, 토막낸 파, 마늘과 생강, 참깨, 후추가루, 맛내기를 두고 고루 저어 그릇에 담고 실고추로 고명하여 낸다.

해삼모양감자가루떡볶음 炒海参形土豆糕

● 음식감(4명분)

감자가루 500g, 감자 500g, 돼지고기 50g, 붉은사자고추 10g, 푸른사자고추 10g, 김 2장, 물농마 30g, 기름 10g, 양파 10g, 소금 5g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 삶아 감자가루, 소금, 맛내기, 구워서 부스러뜨린 김을 두고 반죽물을 만들어 해삼모양으로 빚은 다음 찜가마에서 찐다.

② 돼지고기와 사자고추, 양파는 팥알크기로 썬다.

③ 단 볶음판에 기름을 두르고 돼지고기, 사자고추와 양파를 넣고 볶다가 해삼모양감자떡을 두고 볶는다. 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인 다음 물농마를 쳐서 까룩하게 만든다. 이것을 그릇에 담아 더울 때 낸다.

감자완자은행볶음 土豆丸子炒银杏

● 음식감

감자 200g, 농마가루 40g, 물농마 10g, 은행 15g, 푸른사자고추 10g, 붉은사자고추 10g, 홍당무우 30g, 양파 10g, 참기름 1g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자를 깨끗이 씻어 찐 다음 껍질을 벗겨 으깨여 농마가루, 소금을 두고 반죽물을 만든다. 직경이 3cm되게 완자를 빚어 170℃의 기름에서 튀긴다.

② 은행은 삶아 속껍질을 벗긴다. 푸른사자고추와 붉은사자고추는 길이, 너비 2cm크기로 썬다.

홍당무우는 직경 2cm정도로 둥글게 깎아 끓는 물에 삶아낸다. 양파는 너비 0.3cm정도의 가락지 모양으로 썬다.

③ 단 볶음판에 기름을 두르고 양파, 푸른사자고추와 붉은사자고추, 홍당무우, 튀겨낸 감자완자, 은행순서로 두고 볶는다.

④ 여기에 소금, 후추가루, 맛내기, 참기름, 물농마를 두고 맛을 들여 그릇에 담아낸다.

감자가루떡볶음 炒土豆糕

● 음식감(4명 분)

감자가루 200g, 흰쌀가루 400g, 돼지고기 320g, 감자 100g, 홍당무우 40g, 풋고추 60g, 양파 60g, 마늘 6g, 간장 20g, 참기름 5g, 기름 20g, 소금 5g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자가루와 흰쌀가루를 섞은 다음 물을 두고 반죽하여 직경 1cm정도로 떡국대를 만들어 길이 4cm정도 되게 썬 다음 끓는 연한 소금물에 삶아낸다.

② 감자와 홍당무우는 길이 4cm, 너비와 두께 1cm정도 되게 장식칼로 썰어 데친다.

③ 돼지고기는 감자크기로 썰고 풋고추는 절반 갈라 씨를 없애고 양파와 함께 돼지고기와 같은 크기로 썬다. 마늘은 잘게 다진다.

④ 볶음판에 기름을 두르고 돼지고기를 볶다가 홍당무우, 풋고추, 감자, 양파순서로 넣고 볶은 다음 감자떡을 넣고 볶으면서 다진 마늘, 소금, 간장, 맛내기, 후추가루, 참기름을 쳐서 맛을 들여 그릇에 담아낸다.

채친감자볶음 炒土豆丝

● 음식감(4명분)

감자 600g, 풋고추 40g, 파 20g, 마늘 12g, 기름 30g, 간장 15g, 참깨 2g, 실고추 0.4g, 소금 4g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 씻어 가늘게 채친 다음 2%의 소금물에 담그어놓았다가 끓는 소금물에 살짝 데친다. 풋고추는 절반 갈라 씨를 없애고 가늘게 썬다. 파는 채치고 마늘은 다진다.
② 볶음판에 기름을 두르고 달구다가 풋고추와 감자를 넣고 볶으면서 소금과 간장으로 간을 맞춘다.
③ 마지막에 파를 넣고 마늘과 후추가루, 맛내기, 참깨를 쳐서 맛을 들여 그릇에 담고 실고추로 고명하여 낸다.

감자분탕볶음 土豆炒粉条

● 음식감(4명분)

감자 300g, 분탕 100g, 돼지고기 70g, 홍당무우 40g, 풋고추 40g, 파 40g, 마늘 7g, 참깨 3g, 간장 15g, 소금 4g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 기름 40g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 길이 5~6㎝, 너비와 두께가 각각 0.3㎝되게 가늘게 썬 다음 2%의 소금물에 담그었다가 연한 소금물에 데쳐서 찬물에 헹구어 물을 찌운다.
② 홍당무우는 껍질을 벗기고 감자와 같은 크기로 썰어 연한 소금물에 살짝 데쳐서 찬물에 헹구어 건진다. 풋고추는 절반 갈라 씨를 없애고 감자와 같은 크기로 썬다. 파는 채치고 마늘은 다진다.
③ 볶음판에 기름을 두르고 달구다가 채친 돼지고기, 풋고추, 감자, 홍당무우, 분탕순서로 두고 볶으면서 파, 마늘, 간장, 소금, 후추가루, 참깨, 맛내기를 두고 맛을 들여 그릇에 보기 좋게 담아 더울 때 낸다.

감자돼지고기졸임 猪肉炖土豆

● 음식감(4명 분)

감자 600g, 돼지고기 280g, 풋고추 100g, 마늘 30g, 간장 40g, 사탕가루 100g, 참깨 2g, 기름 40g, 소금 8g, 후추가루 2g, 맛내기 3g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 큰 밤알만 한 크기로 썰어 찬물에 담그어놓는다.

② 돼지고기는 감자보다 좀 더 크게 썬다. 풋고추는 절반 갈라 씨를 없애고 감자와 비슷한 크기로 썰며 마늘은 다진다.

③ 볶음판에 기름을 두르고 감자를 넣어 볶다가 겉면에 누런 밤색이 나면 돼지고기를 넣고 적당한 량의 물을 부어 센 불에서 끓인다.

④ 돼지고기가 익으면 간장과 소금, 사탕가루를 두고 간을 맞춘 다음 불을 낮추고 서서히 졸이다가 풋고추, 마늘, 후추가루를 넣고 좀더 졸인다. 다 졸여지면 졸임액과 함께 그릇에 담고 참깨를 쳐서 더울 때 낸다.

상식-가공목적에 맞게 감자품종을 골라야 한다 按食品挑好土豆

일반적으로 식용감자는 맛이 좋고 눈이 깊지 않으며 저장성이 좋아야 한다.

식용감자는 용도에 따라 여러가지로 나눌수 있다.

삶아서 먹는 감자는 알이 부풀어나면서 껍질이 터지고 속살이 껍질밖으로 나오는것이 좋으며 밥감자는 둥글면서 눈이 깊지 않고 비교적 알의 크기가 고르로운것이 좋다.

가공용감자는 껍질을 벗기는데 알맞게 눈깊이가 얕고 알모양이 둥근형이여야 한다.

감자에 린함량이 높으면 농마에 점기가 많아져 질기다. 그러므로 농마국수 같은 식료품을 목적으로 할 때에는 농마속에 린함량이 높은 감자품종을 골라 심어야 한다.

상식-감자를 맛있게 삶으려면 煮好土豆的窍门

-감자를 껍질채로 삶을 때 감자 1kg에 소금을 애기숟가락으로 반숟가락 정도 뿌리면 푹 삶아지지 않고 가루가 일 정도로 맛있게 삶아진다.

-감자를 삶는 물에 마늘을 조금 넣으면 맛이 좋아진다.

-식초를 조금 친 물에 감자를 삶으면 감자가 잘 익고 맛이 좋으며 색갈이 하얗게 된다.

감자완자졸임 酱焖土豆丸子

● 음식감

감자 400g, 농마가루 20g, 햄 50g, 푼 닭알 1알, 푸른사자고추 20g, 붉은사자고추 20g, 양파 20g, 참기름 약간, 간장 10g, 소금 5g, 후추가루 3g, 맛내기 3g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 찐 다음 분쇄기에 간다. 양파는 고리모양으로 썰고 사자고추들은 다진다.

② 짓이긴 감자에 다진 햄과 사자고추, 농마가루 절반, 푼 닭알, 소금, 맛내기를 두고 고루 섞어 직경이 3㎝되게 완자를 빚는다.

③ 감자완자를 160~170℃의 기름에서 튀겨낸다.

④ 단 남비에 기름을 두르고 양파, 간장, 소금을 두고 볶다가 고기국물을 넣고 끓을 때 튀긴 감자완자를 두고 살짝 졸인다.

⑤ 마감에 맛내기, 후추가루, 물농마를 넣은 다음 참기름을 쳐서 그릇에 담아 더울 때 낸다.

통알감자졸임 酱焖土豆

● 음식감(4명분)

작은 통알감자 600g, 풋고추 30g, 파 20g, 마늘 5g, 생강 10g, 소금 3g, 간장 40g, 사탕가루 30g, 참깨 2g

● 만드는 방법

① 감자는 직경이 2㎝정도로 골라 씻는다. 생강과 마늘은 편으로 썬다. 풋고추는 씨를 빼고 2㎝길이로 썬다.

② 남비에 물, 사탕가루, 간장, 소금을 넣어 졸임액을 만든 다음 감자와 풋고추를 두고 서서히 졸인다. 거의 졸면 파와 마늘을 넣고 참깨를 쳐서 그릇에 보기 좋게 담아 더울 때 낸다.

감자가루완자볶은졸임 醬焖土豆丸子

● 음식감(4명 분)

감자가루 50g, 돼지고기 30g, 닭알 1/4알, 기름 20g, 간장 3g, 도마도케첩 20g, 파 7g, 마늘 5g, 참깨 0.3g 고기국물 40ml, 사탕가루 1g, 소금 1g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 기계에 간 다음 감자가루, 다진 파와 마늘, 닭알, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 풀기나게 반죽하여 직경이 3㎝되게 완자를 빚는다.

② 160℃의 기름에서 빚은 완자를 연밤색이 나게 튀긴다.

③ 단 남비에 기름을 두르고 간장, 튀긴 감자완자, 도마도케첩, 고기국물을 넣고 약한 불에서 졸이다가 채친 파, 마늘, 맛내기, 후추가루, 참깨를 넣고 골고루 저어 그릇에 담아낸다.

감자소배추말이찜 土豆馅儿白菜卷

● 음식감

감자 500g, 배추 600g, 다진 돼지고기 50g, 파 30g, 마늘 10g, 고수 10g, 농마가루 10g, 소금 10g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자의 절반은 껍질을 벗겨 강판에 갈고 나머지는 쪄서 보드랍게 분쇄한다.

② 배추는 깨끗이 다듬어 끓는 소금물에 살짝 데쳐놓는다.

③ 찐 감자와 막갈이감자, 다진 돼지고기와 파, 마늘, 소금, 맛내기, 절반량의 고수, 농마가루 약간을 두고 반죽한다.

④ 데친 배추에 감자소를 넣고 둥글게 만 다음 찜가마에서 10분간 찌고 찔 때 나온 국물에 물농마를 쉬어 까룩한 즙을 만든다.

⑤ 그릇에 배추말이찜을 담고 그우에 맛들인 농마즙을 쳐서 더울 때 낸다.

감자소호박찜 土豆馅儿南瓜

● 음식감

애호박 200g, 삶은 감자 100g, 푼 닭알 1알, 소젖 30g, 사탕가루 20g, 다진 고기볶음 40g, 기름 20g, 진채잎 2g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 애호박은 0.4㎝두께로 썰어 한쪽이 붙게 절반 가른 다음 소금, 맛내기를 뿌려 숨을 죽인다.

② 삶은 감자는 기계에 갈아 푼 닭알, 소젖, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인 다음 다진 고기볶음을 넣어 둥글납작하게 빚는다.

③ 애호박의 편사이에 맛들인 빚은 감자를 넣고 웃면에 푼 닭알을 바르고 진채잎을 붙여 찜가마에서 찐다.

이것을 그릇에 보기 좋게 담아 더울 때 낸다.

감자색찜 加色土豆蒸

● 음식감

감자 500g, 돼지세겹살 50g, 홍당무우 30g, 시금치 30g, 닭알 2알, 소젖 30g, 도마도 40g, 향미나리 5g, 파 10g, 마늘 5g, 소금 5g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 껍질벗긴 감자는 찜하여 분쇄한 다음 사탕가루, 소젖, 푼 닭알, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

② 돼지고기는 분쇄하여 기름에 볶고 편낸 홍당무우와 시금치는 끓는 물에 데치여 각각 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

③ 맛들인 감자에 볶은 돼지고기, 다진 파, 마늘, 푼 닭알을 두고 고루 섞은 다음 세몫으로 나눈다. 한몫에는 다진 홍당무우, 다른 몫에는 다진 시금치를 두고 골고루 섞는다.

④ 찜틀에 세가지색의 반죽물을 색을 맞추어 올려놓고 10분정도 쪄서 식힌다. 찜을 보기 좋게 썰어 그릇에 돌려담고 향미나리와 도마도로 장식하여 낸다.

백살구모양감자찜 白杏形土豆

● 음식감

감자가루 300g, 감자 300g, 감자농마 300g, 닭알 1알, 사탕가루 40g, 우유 40g, 쵸콜레트 25g, 향미나리 5g, 소금 3g, 맛내기 2g, 기름 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 삶은 다음 분쇄하여 감자가루, 농마가루를 골고루 섞어 소금, 닭알을 넣고 치댄다.

② 반죽물의 절반은 살구모양으로 빚고 나머지는 쵸콜레트와 혼합하여 나무줄기모양을 만들어 찜가마에서 10분정도 찐다.

③ 백살구모양의 찜을 보기 좋게 놓고 향미나리로 장식하여 그릇에 담아낸다.

감자찰강냉이찜 蒸土豆玉米

● 음식감

감자 600g, 불군 찰강냉이 400g, 감자농마 50g, 사탕가루 30g, 우유 30g, 푼 닭알 25g, 료리배추 40g, 도마도 20g, 향미나리 3g, 양파 50g, 파 10g, 소금 4g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자를 삶아서 껍질을 벗긴 다음 으깨여 농마가루, 다진 양파와 파, 사탕가루, 소젖, 푼 닭알, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 치댄다.

② 찰강냉이 1/3은 삶아서 분쇄하여 이긴 감자에 섞어 강냉이모양으로 빚는다. 여기에 남은 강냉이알을 줄을 맞춰 붙여 찜가마에 넣고 쪄낸다.

③ 찰강냉이찜을 데친 료리배추와 도마도, 향미나리로 장식하여 그릇에 담아낸다.

감자돼지고기말이찜 土豆猪肉卷

● 음식감

감자 800g, 농마가루 70g, 돼지고기 100g, 홍당무우 70g, 사자고추 50g, 닭알 2알, 파 50g, 마늘 10g, 소금 6g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 기름 5g

● 만드는 방법

① 감자는 삶아 껍질을 벗겨 보드랍게 분쇄한다. 파, 마늘을 다지고 사자고추, 홍당무우는 가늘게 채친다.

② 돼지고기는 다져 파, 마늘, 소금, 후추가루로 양념한다.

③ 단 볶음판에 기름을 두고 달구다가 채친 사자고추와 홍당무우는 따로따로 볶아 소금, 맛내기로 맛을 들인다. 김은 기름을 발라 구워놓는다. 닭알은 풀어 길이 30㎝, 너비 20㎝정도로 지져놓는다.

④ 이긴 감자에 농마가루, 다진 파, 마늘, 소금, 맛내기를 넣어 반죽물을 만든다.

김발 또는 천우에 닭알지짐을 놓고 그우에 감자반죽물을 편 다음 다진 고기, 홍당무우와 사자고추로 색을 맞추어 놓고 둥글게 말아 량끝을 봉한다.

⑤ 이것을 찜가마에서 20분간 쪄익힌 다음 보기 좋게 썰어 그릇에 담아낸다.

감자찹쌀완자찜 土豆糯米丸子

● 음식감

감자 300g, 찹쌀 30g, 검은찹쌀 30g, 기장쌀 30g, 농마가루 50g, 양파 50g, 마늘 10g, 기름 10g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자는 삶아 껍질을 벗기고 더울 때 분쇄기에 간다. 양파는 잘게 썰어 기름에 볶아놓는다. 마늘은 다진다.

② 감자에 볶은 양파, 소금, 후추가루, 맛내기, 다진 마늘, 농마가루를 두고 고루 버무려 반죽물을 만들고 직경이 3㎝정도 되게 완자를 빚는다.

③ 찹쌀, 검은찹쌀, 기장쌀을 깨끗이 씻은 다음 3시간정도 불구었다가 물기를 찌운다.

④ 감자완자를 세몫으로 나누어 찹쌀, 검은찹쌀, 기장쌀을 각각 묻힌 다음 찜틀에서 20분정도 찐다. 그릇에 보기 좋게 담아 더울 때 낸다.

감자가루버섯찜 蒸土豆蘑菇

● 음식감

감자 300g, 감자가루 100g, 참나무버섯 200g, 닭알 2알, 사탕가루 30g, 소젖 100g, 양파즙 10g, 마늘즙 5g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 껍질벗긴 감자는 삶아 더울 때 분쇄하여 푼 닭알, 소젖, 감자가루, 양파즙, 마늘즙, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

② 참나무버섯은 깨끗이 다듬어씻어 물기를 닦은 다음 연한 소금물에 데쳐 버섯갓과 자루를 잘라 따로 건사한다.

이때 버섯갓은 량쪽을 약간씩 자르고 너비가 1.5㎝되게 한다. 버섯자루는 0.2㎝두께로 길이방향으로 편낸다.

③ 직경 6㎝, 높이 1.5㎝의 형틀에 기름을 바르고 잘라놓은 버섯갓을 세면에 세우고 맛들인 이긴 감자를 가득 채워준다.

웃면의 중심에 잘라놓은 버섯갓과 버섯자루로 버섯모양으로 박아준 다음 찜가마에서 찜하여 그릇에 담아낸다.

감자도마도장찜 蒸土豆西红柿

● 음식감

감자 200g, 빠다 10g, 양파 30g, 기름 10g, 우유 20g, 사탕가루 20g, 도마도케첩 20g, 닭알흰자위 2알분, 소금 3g, 맛내기 1g, 참기름 1g

● 만드는 방법

① 감자를 삶아 껍질을 벗기고 더울 때 분쇄한 다음 소젖, 빠다, 푼 닭알흰자위, 참기름, 사탕가루, 소금, 맛내기를 넣고 반죽하여 직경 3~4㎝정도의 완자를 빚어 찜한다.

② 남비에 기름을 두고 달구다가 도마도케첩과 양파즙, 맛내기를 두고 저어 맛을 들인다.

③ 그릇에 찜한 감자완자를 담고 그우에 맛들인 도마도장즙을 쳐서 더울 때 낸다.

감자가루과일소찜 水果馅儿土豆

● 음식감

감자가루 100g, 농마가루 200g, 과일단졸임 200g, 닭알 2알, 소금 5g

● 만드는 방법

① 감자가루와 농마가루, 닭알, 소금을 푼 물을 섞어 되직하게 반죽하여 두께가 0.7㎝정도 되게 밀어놓는다.

② 밀어놓은 감자반죽물을 둥근 형틀로 찍고 그우에 과일단졸임을 짜준 다음 찜가마에서 찜한다.

③ 이것을 종이그릇에 담아 더울 때 낸다.

물고기모양감자구이 土豆鱼烤

• 음식감

감자 1kg, 메기 800g(1마리), 푼 닭알 1알, 파 10g, 마늘 10g, 생강 5g, 료리술 10g, 기름 20g, 소젖 30g, 양파 30g, 사탕가루 25g, 소금 4g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 감자는 삶아 껍질을 벗기고 더울 때 분쇄하여 다진 파와 마늘, 푼 닭알, 소젖, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

② 메기는 살만 발가내여 기계에 간 다음 기름에 볶다가 소금, 후추가루, 맛내기 다진 생강, 료리술, 기름에 볶은 다진 양파를 두고 30분정도 재운다.

③ 맛들인 이긴 감자를 넙적하게 편 다음 가운데 메기소를 놓고 물고기모양으로 빚는다. 비늘과 눈, 입, 지느러미모양을 만들고 료리솔로 푼 닭알을 발라 170~180℃의 로에서 20분정도 구워 그릇에 담아 더울 때 낸다.

버섯소감자구이 蘑菇馅儿土豆烤

• 음식감

감자 150g, 밀가루 100g, 참나무버섯 300g, 닭알 5알, 채친 감자튀기 40g, 홍당무우 30g, 사탕가루 10g, 빠다 20g, 우유 30g, 농마가루 5g, 효모 3g, 소금 5g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 밀가루에 소금, 빠다, 사탕가루, 효모액을 넣고 반죽하여 발효시킨 다음 0.4㎝두께로 밀어놓는다.

② 참나무버섯은 사방 0.4㎝정도로 썰어 채친 홍당무우, 닭알흰자위, 농마가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 넣고 골고루 섞은 다음 셀로판종이에 싸서 찜한다.

③ 밀가루반죽편에 버섯찜을 놓고 둥글게 만 다음 료리솔로 푼 닭알을 발라 180℃의 로에서 연밤색이 나게 구워낸다.

④ 이것을 1.5㎝두께로 썰어 그릇에 담고 채친 감자튀기와 함께 낸다.

감자가루다진돼지고기구이 炸土豆猪肉饼

● 음식감(3명분)

감자가루 70g, 삶은 감자 50g, 닭알 4알, 돼지고기 200g, 료리술 20g, 도마도 20g, 향미나리 2g, 기름 50g, 양파 20g, 소금 3g, 마늘 5g, 맛내기 1g, 후추가루 1g

● 만드는 방법

① 삶은 감자는 더울 때 분쇄하여 감자가루와 섞는다.

② 돼지고기는 분쇄하여 기름에 볶은 다음 다진 양파와 마늘, 료리술, 푼 닭알(1알), 감자가루반죽물, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 골고루 섞어 맛을 들인다.

③ 이것을 80~100g씩 갈라 두께가 0.8㎝정도 되게 둥근모양으로 빚어 기름을 두른 지짐판에서 겉면이 연밤색이 나게 지져 맛을 들인다.

④ 닭알을 까서 닭알노란자위가 중심에 놓이게 지진 다음 소금을 뿌린다.

⑤ 그릇에 다진 돼지고기구이를 놓고 그우에 지진 닭알을 놓은 다음 옆에 향미나리와 도마도편을 놓아 더울 때 낸다.

감자소낙지구이 土豆馅儿鱿鱼烤

● 음식감

감자 200g, 낙지 300g, 홍당무우 20g, 풋고추 20g, 파 10g, 마늘 3g, 기름 10g, 향미나리 약간, 도마도 30g, 농마가루 5g, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 삶아 더울 때 분쇄한 다음 데쳐 사방 0.5㎝로 썬 홍당무우, 낙지다리, 풋고추를 두고 잘 섞는다.

② 낙지의 배안에 농마가루를 뿌리고 소를 넣은 다음 참대꼬챙이로 꿴다.

③ 이것을 180~190℃의 로에서 구워 적당한 크기로 썬 다음 그릇에 담고 향미나리, 오이, 도마도로 장식하여 낸다.

고기소감자말이구이 肉馅儿土豆卷

● 음식감

감자가루 400g, 감자 800g, 돼지고기 200g, 풋고추 20g, 닭알 2알, 료리술 20g, 마늘 10g, 맛내기 1g, 김 2장, 도마도 30g, 기름 20g, 양파 20g, 소금 7g, 후추가루 1g

● 만드는 방법

① 돼지고기는 기계에 간 다음 기름에 볶다가 다진 양파와 마늘, 료리술, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

② 감자는 삶아 껍질을 벗기고 분쇄하여 감자가루, 푼 닭알(1.5알분), 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

③ 셀로판종이에 맛들인 감자반죽물을 0.5㎝두께로 펴고 그우에 맛들인 돼지고기를 0.8~1㎝두께로 펴준다. 맨 우에는 참기름을 발라 구운 김을 놓고 직경 5~6㎝정도 되게 둥글게 만다.

④ 겉면에 료리술로 나머지 푼 닭알을 바르고 180℃의 로에서 연밤색이 나게 구워낸다.

⑤ 말이구이를 1㎝두께로 썰어 그릇에 담고 도마도, 향미나리로 장식하여 낸다.

감자흰즙로구이 加汁土豆烤

● 음식감

감자 200g, 양파 50g, 빠다 20g, 밀가루 30g, 맑은 국물 200g, 소금 3g, 후추가루 1g, 맛내기 1g, 치즈 약간 또는 빵가루 15g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 물에서 20~25분정도 삶는다.

② 단 볶음판에 빠다와 밀가루를 두고 흰색이 나게 닦는다.

③ 향기가 나게 닦은 밀가루에 맑은 국물을 두고 몽오리가 지지 않게 저어주며 끓인다. 여기에 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 흰즙을 만든다. 양파는 채쳐 기름에 볶는다.

④ 삶은 감자의 절반을 더울 때 분쇄하여 소금, 후추가루, 맛내기, 닭알노란자위를 두고 맛을 들이고 나머지는 당콩알크기로 썰어 볶은 양파, 밀가루흰즙절반과 섞어 맛을 들인다.

⑤ 내열성접시에 기름을 바르고 밀가루흰즙을 조금 깐 다음 맛들인 감자를 편다. 그우에 나머지흰즙을 덮어준 다음 빵가루를 뿌리고 사출기에 담은 으깬 감자를 곱게 짜서 180℃의 로에서 연밤색이 나게 구워낸다.

감자메기말이찜 土豆鲇鱼卷

● 음식감

감자 500g, 농마가루 50g, 메기(1마리) 1kg, 기름 20g, 닭알 1알, 우유 30g, 설란화 40g, 파 20g, 마늘 10g, 사탕가루 20g, 료리술 20g, 도마도 40g, 향미나리 2g, 소금 5g, 후추가루 2g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자(400g)는 삶아 껍질을 벗기고 더울 때 분쇄하여 농마가루, 우유, 푼 닭알, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다. 나머지 감자는 굵게 채쳐 기름에 볶아 맛을 들인다.

② 메기는 살편으로 저며 칼등으로 가볍게 두드린 다음 료리술, 다진 파와 마늘, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 20분정도 재운다.

③ 맛들인 감자를 0.6~0.7cm두께로 편 다음 그우에 메기편, 채친 감자볶음을 놓고 둥글게 말아 찜한다.

④ 이것을 식혀 0.6cm두께로 썰어 그릇에 담고 설란화, 도마도편, 향미나리로 장식하여 낸다.

고기소감자구이 烤肉馅土豆

● 음식감(5명분)

감자 500g, 사자고추 10g, 돼지고기 50g, 양파 10g, 파 10g, 기름 30g, 소금 4g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자는 씻어 껍질을 벗긴 다음 한면이 붙어있게 5㎜간격으로 깊게 칼에임을 주고 소금물에 담그어놓는다. 파는 채친다.

② 돼지고기, 양파, 사자고추는 다진다.

③ 단 볶음판에 기름을 두고 양파, 돼지고기를 넣어 볶다가 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다. 사자고추는 다진 파와 함께 기름에 볶다가 맛을 들인다.

④ 칼에임을 준 감자의 자름면을 벌리고 돼지고기볶음, 사자고추볶음을 넣고 구이판에 놓아 로에서 굽는다.

⑤ 다 구워지면 그릇에 담고 무우생채, 향미나리로 장식하여 낸다.

다진감자구이 烤土豆饼

• 음식감

감자 800g, 푸초 50g, 닭알 2알, 빠다 또는 락화생기름 30g, 사탕가루 30g, 우유가루 10g, 소금 5g, 맛내기 2g

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 삶은 다음 더울 때 분쇄하여 푼 닭알, 녹인 빠다, 소금, 맛내기, 사탕가루, 우유가루를 두고 맛을 들인다.

② 푸초는 데쳐 잘게 다진다.

③ 맛들인 감자의 절반량에 다진 푸초를 두고 가볍게 섞는다.

④ 감자를 사출기에 따로따로 넣고 기름바른 구이판에 모란과자모양으로 곱게 짜준 다음 200℃의 로에서 색이 나게 구워낸다.

⑤ 이것을 장식종이를 깐 그릇에 색을 맞추어 담아 더울 때 낸다.

감자흰쏘스로구이 沙司土豆烤

• 음식감

삶은 감자 5알(400g), 다진 소고기 30g, 기름 20g, 다진 양파 20g, 우유 150g, 빠다 50g, 밀가루 20g, 사탕가루 30g, 소금 3g, 흰 후추가루 1g, 맛내기 1g

• 만드는 방법

① 삶은 감자는 중심부위를 칼로 베여 속살을 꺼낸 다음 녹인 빠다(15g), 사탕가루, 우유(40g) , 후추가루, 맛내기를 두고 으깬다.

② 볶음판에 빠다(또는 기름) 15g을 두고 달구다가 다진 소고기와 양파를 두고 볶는다. 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인 다음 감자에 80%정도 채워넣는다.

③ 볶음판에 나머지빠다를 두고 녹이다가 밀가루를 두어 닦은 다음 우유를 넣고 저어준다. 마감에 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

④ 통알감자우에 된 흰양념즙을 소가 보이지 않게 친 다음 180~190℃의 로에서 연밤색이 나게 구워 그릇에 담아낸다.

감자완자식빵튀기 土豆丸子面包

● 음식감

감자가루 45g, 감자 150g, 식빵 70g, 닭알 1알, 우유 110g, 밀가루 15g, 다진 고기볶음 40g, 사탕가루 20g, 푼 닭알 1알, 소금 3g, 후추가루 2g, 맛내기 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 삶아 더울 때 분쇄하여 감자가루, 다진 고기볶음, 우유, 푼 닭알, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 반죽물을 만들어 직경 3㎝정도의 완자를 빚는다.

② 감자완자에 푼 닭알, 사방 0.7㎝정도의 식빵을 묻혀 170℃의 기름에서 색이 나게 튀겨 꽃종이를 깐 그릇에 담아 더울 때 낸다.

상식-감자로 혈압을 낮출수 있다
土豆能降血压

칼리움은 혈압을 낮추는데서 중요한 작용을 한다. 칼리움은 혈관을 넓히고 심근의 수축력을 높여준다. 보통 나트리움은 세포외액에 있고 칼리움은 세포내액에 있다. 만일 세포내액에 칼리움이 부족하거나 세포외액에 나트리움이 많아지면 나트리움은 세포내액으로 들어가 칼리움을 내보내고 칼리움의 결핍을 가져온다.

칼리움이 모자라면 결국 혈관을 수축시키고 혈압을 높인다.

그러므로 칼리움이 풍부한 감자를 정상적으로 먹으면 혈압을 낮출수 있다.

남새소감자말이빵가루튀기 素菜馅儿土豆卷

● 음식감

감자 200g, 감자농마 30g, 돼지고기 30g, 홍당무우 20g, 쑥갓 20g, 간장 5g, 파 5g, 마늘 3g, 닭알 2알, 빵가루 10g, 우유 15g, 소금 2g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자를 씻어 푹 삶은 다음 껍질을 벗기고 으깬다.

파와 마늘은 다진다. 돼지고기는 길이 5㎝, 너비 1㎝, 두께 0.5㎝되게 썬 다음 다진 파, 마늘, 소금, 후추가루를 두고 버무려 30분정도 재운다.

② 홍당무우는 길이 6~8㎝, 너비와 두께 0.7㎝정도로 썰어 끓는 물에 데친다.

③ 으깬 감자에 감자가루, 푼 닭알(1알), 사탕가루, 우유, 기름에 볶은 다진 파와 마늘, 소금, 후추가루, 맛내기를 섞어 반죽물을 만든다.

④ 볶음판에 돼지고기를 먼저 볶다가 홍당무우, 쑥갓을 두고 볶은 다음 간장으로 색을 맞추고 깨가루를 뿌려 소를 만든다.

⑤ 감자반죽물을 0.7㎝두께로 펴놓고 그우에 준비한 남새소를 놓고 둥글게 만 다음 나머지 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 170~180℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀긴다. 이것을 1㎝두께로 썰어 그릇에 담아 더울 때 낸다.

홍당무우모양감자가루튀기 炸土豆胡萝卜

• 음식감

감자 200g, 감자가루 45g, 돼지고기 50g, 소젖 30g, 홍당무우 20g, 양파 20g, 닭알 1/2알 , 마요네즈 25g, 마늘 5g, 사탕가루 50g, 소금 2g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g, 참기름 0.5g, 빵가루 25g, 밀가루 15g, 튀기용기름

• 만드는 방법

① 감자는 삶아 더울 때 분쇄하여 기름에 볶은 다진 양파와 마늘, 소젖, 참기름, 사탕가루, 푼 닭알, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 소를 만든다.

② 직경 1.5cm, 길이 7cm정도의 나무봉에 맛들인 감자소를 감싸 홍당무우모양으로 빚은 다음 감자가루, 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 170~180℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀긴다.

③ 나무봉을 뽑고 그 자리에 향미나리를 꽂은 다음 마요네즈로 장식하고 그릇에 담아낸다.

감자닭알쌈튀기 土豆包鸡蛋

• 음식감

감자 500g, 기름 15g, 소금 10g, 빵가루 30g, 파 10g, 농마가루 25g, 닭알 3알, 마늘 5g, 닦은 참깨 5g

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기여 삶아낸 다음 짓이겨놓고 소금과 다진 파, 마늘을 섞어 양념하고 농마가루 2/3와 골고루 섞는다.

② 닭알은 12분정도 삶아낸 다음 껍질을 벗기고 나머지농마가루를 묻혀 감자반죽물에 두께가 0.3cm되게 골고루 싼다.

③ 이것을 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 160~170℃의 기름에서 누런 밤색이 나게 튀겨 깨소금과 함께 낸다.

꽃모양감자편튀기 玫瑰形土豆片

• 음식감

감자 100g, 밀가루 100g, 돼지기름 50g, 기름 20g, 소금 3g, 물 30g

• 만드는 방법

① 밀가루에 으깬 감자, 소금물을 두고 반죽한다.

② 반죽물을 60g정도씩 나누어 길이 20cm, 너비 10cm, 두께 0.2cm정도 되게 민 다음 돼지기름을 바른다.

③ 이것을 끝에서부터 말아 직경이 2.5cm정도 되게 만든 다음 돼지기름을 바르고 밀대로 밀어 길죽하게 만든다.

④ 다시 량쪽에서 말아오다가 마지막에는 한쪽 끝을 우로 올려 타래지게 한다.

⑤ 8~10시간정도 랭장고에 두었다가 웃부분을 누르고 다시 밀대로 밀어 직경 15~20cm되게 만든다.

⑥ 지짐판에 기름을 바르고 우의 반죽편을 놓아 앞뒤면을 노릇노릇하게 지진 다음 가로세로 돌리면서 쳐주어 꽃모양이 되게 한다.

감자단떡튀기 土豆甜糕

● 음식감

감자 1kg, 기름 100g, 팥 200g, 소금 15g, 사탕가루 50g

● 만드는 방법

① 팥은 깨끗이 씻어 푹 삶아 기계에 간 다음 사탕가루를 섞어 소를 만든다.

② 감자는 깨끗이 씻어 푹 삶아 껍질을 벗기고 소금을 뿌려주면서 찰떡처럼 풀기가 나게 한다.

③ 식기 전에 50g씩 떼내여 팥소를 넣어 보기좋게 빚어 튀겨 그릇에 담아낸다.

참깨묻힌팥소감자튀기
芝麻红豆馅儿土豆

● 음식감

감자 2kg, 팥 200g, 참깨 50g, 사탕가루 20g, 소금 15g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 팥은 푹 삶은 다음 사탕가루를 두고 찧어 소를 만든다.

② 참깨는 씻어 일어 닦아놓는다.

③ 감자는 깨끗이 씻어 푹 삶아 껍질을 벗긴 다음 소금을 두고 풀기가 나게 치댄다.

④ 식기 전에 50g씩 떼내여 팥소를 넣고 보기 좋게 빚어 참깨를 묻힌 다음 180℃의 기름에서 튀겨 그릇에 담아낸다.

참나무버섯소감자깨튀기
香菇馅儿土豆

● 음식감

감자 100g, 밀가루 20g, 소금 1.2g, 참나무버섯 50g, 참깨 30g, 닭알 1알, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 삶아서 분쇄기에 간다. 참나무버섯은 연한 소금물에서 살짝 데쳐 물기를 없앤 다음 기름에 볶아 맛을 들인다.

② 으깬 감자에 소금, 밀가루를 넣고 풀기나게 치댄다.

③ 감자반죽편을 두께가 1㎝되게 펴놓고 버섯볶음을 가운데에 펴놓는다.

④ 이것을 둥글게 말아 푼 닭알, 참깨순서로 무쳐 170℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀겨낸다.

⑤ 약간 식혀 1㎝두께로 썰어 그릇에 담아낸다.

매운맛감자가루편튀기
香辣土豆片

● 음식감

감자가루 300g, 우유가루 10g, 돼지기름 20g, 소금 2g, 고추가루 3g, 후추가루 1g, 닭알 1알, 김 5g,튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자가루에 돼지기름을 두고 고루 섞은 다음 푼 닭알, 우유가루, 고추가루, 후추가루, 소금을 푼 물을 두고 반죽한다.

② 반죽물을 여러가지 형태로 빚은 다음 튀겨서 그릇에 담고 튀긴 김을 부스러 뿌려낸다.

락화생묻힌감자가루튀기
花生土豆

● 음식감

감자가루 200g, 감자 300g, 농마가루 50g, 팥 100g, 사탕가루 25g, 닭알 1알, 소금 3g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 삶아 껍질을 벗기고 잘 으깬 다음 감자가루, 농마가루, 소금을 두고 반죽한다.

② 팥은 푹 삶아 사탕가루를 넣고 소를 만든다. 락화생은 닦아 수수알만 하게 다진다.

③ 반죽물을 중심이 들어가게 둥글납작하게 빚은 다음 푼 닭알, 락화생순서로 묻혀 170℃의 기름에서 튀겨 가운데 팥소를 놓아 그릇에 보기 좋게 담아낸다.

락화생모양감자가루튀기
土豆花生

● 음식감

감자 200g, 감자가루 50g, 빵가루 20g, 닭알 2알, 사탕가루 30g, 우유가루 10g, 소금 2g, 맛내기 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 삶아서 더울 때 분쇄하여 감자가루, 우유가루, 소금, 맛내기를 섞어 맛을 들인다.

② 감자반죽물을 15g정도씩 떼여 락화생모양으로 빚은 다음 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 170℃의 기름에서 색이 나게 튀긴다.

③ 꽃종이를 깐 그릇에 담아낸다.

감자가루가락튀기
土豆粉油条

● 음식감

감자가루 300g, 우유가루 10g, 닭알 1알, 돼지기름 10g, 사탕가루 20g, 참깨 5g, 소금 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자가루에 돼지기름을 섞고 닭알, 우유가루, 소금을 푼 물을 두고 반죽하여 두께 0.3㎝정도 되게 밀어 길이 3~4㎝, 너비 0.5㎝정도 되게 썬다.

② 사탕가루와 물로 당액을 만든다.

③ 남비에 기름을 두고 가열하다가 썰어놓은 감자가루반죽물을 튀겨 당액에 잠그었다가 참깨를 뿌려 그릇에 담아낸다.

고기소감자떡튀기 肉馅儿土豆糕

● 음식감

감자 200g, 밀가루 100g, 돼지고기 200g, 버섯 200g, 양파 10g, 사자고추 20g, 사탕가루 10g, 흰참깨 20g, 검은참깨 20g, 파 20g, 마늘 5g, 생강 10g, 농마 5g, 소금 3g, 맛내기 2g, 후추가루 2g, 참기름 5g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 삶은 다음 껍질을 벗기고 으깬다. 여기에 밀가루와 소금을 두고 풀기나게 반죽한다.

② 돼지고기와 버섯, 파, 마늘, 생강은 다진다.

③ 기름을 두른 볶음판에 다진 파, 생강을 두고 볶다가 다진 돼지고기와 버섯, 소금, 맛내기, 후추가루, 다진 마늘, 참기름을 두고 볶는다.

④ 반죽물을 30~40g정도씩 떼내여 넙적하게 편 다음 소를 넣고 길둥근모양으로 빚는다. 푼 닭알을 묻히고 참깨, 검은참깨를 량쪽에 묻혀 170℃의 기름에서 연한 밤색이 나게 튀겨 그릇에 보기 좋게 담아낸다.

감자가루삼색완자튀기 土豆粉三色丸

● 음식감

감자가루 400g, 농마가루 50g, 빵가루(흰색, 노란색,) 각각 50g, 참깨 20g, 소금 3g, 맛내기 1g, 닭알 3알, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자가루와 농마가루를 고루 섞은 다음 뜨거운 물, 소금, 맛내기를 두고 반죽하여 밤알크기의 완자를 빚는다.

② 빚어놓은 완자를 세묶으로 나누어 푼 닭알을 묻힌 다음 한묶에는 참깨를, 다른 한묶에는 빵가루를, 나머지 한묶에는 흰빵가루를 묻혀 160℃의 기름에서 각각 튀겨낸 다음 그릇에 색을 맞추어 담아낸다.

참깨감자가루튀기 油炸芝麻土豆

● 음식감

감자 300g, 감자가루 100g, 밀가루 20g, 닭알 50g, 사탕가루 30g, 우유 200g, 참깨 30g, 분탕튀기 30g, 도마도 30g, 향미나리 2g, 소금 4g, 후추가루 1g, 맛내기 2g

● 만드는 방법

① 감자를 삶아 더울 때 분쇄한 다음 감자가루, 사탕가루, 우유, 푼 닭알(25g), 소금, 맛내기를 두고 가볍게 반죽한다.

② 감자반죽물을 50~70g으로 갈라 길이, 너비 7㎝, 두께 0.8㎝로 빚어 밀가루, 나머지 푼 닭알, 참깨순서로 묻혀 170℃의 기름에서 튀겨낸다.

③ 참깨감자튀기를 절반 잘라 그릇에 담고 분탕튀기, 도마도, 향미나리를 곁들여낸다.

감자소닭다리빵가루튀기 土豆馅儿鸡腿

• 음식감

감자 100g, 닭다리 300g, 밀가루 20g, 농마가루 20g, 홍당무우 20g, 풋고추 20g, 양파 20g, 빵가루 80g, 참기름 3g, 후추가루 1g, 소금 4g, 료리술 5g, 닭알 2알, 튀기용기름

• 만드는 방법

① 닭다리는 뼈를 뽑아내고 칼등으로 두드린 다음 소금, 후추가루, 료리술에 재운다. 감자, 홍당무우, 풋고추, 양파는 사방 0.5㎝로 썰고 감자와 홍당무우는 데쳐놓는다.

② 단 볶음판에 기름을 두르고 감자, 홍당무우, 풋고추, 양파를 두고 볶으면서 양념감으로 맛을 들여 소를 만든다.

③ 닭다리가운데살을 떼여내고 소를 넣어 꼬챙이로 꿴 다음 찜가마에서 10분정도 찐다.

④ 여기에 밀가루, 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 170℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀겨 먹기 좋은 크기로 썰어 그릇에 담아 더울 때 낸다.

팥소감자튀기 红豆馅儿土豆

• 음식감

감자 150g, 팥소 90g, 사탕가루 80g, 소금 1g, 흰참깨 25g, 빠다 20g, 소젖 20g, 튀기용기름

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 찐 다음 기계에 갈아 소금, 사탕가루, 푼 닭알, 소젖, 빠다(또는 기름)를 두고 맛을 들인다.

② 감자반죽을 40g정도 되게 잘라 팥소를 넣고 여러가지 모양으로 빚는다.

③ 이것을 푼 닭알, 참깨순서로 묻혀 170℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀겨 그릇에 담아낸다.

고리모양감자빵가루튀기
土豆面包圈

• 음식감

감자 200g, 감자가루 45g, 양파 20g, 닭알 1/2알, 소금 2g, 후추가루 0.5g, 맛내기 1g, 참기름 0.5g, 빵가루 2g, 튀기용기름

• 만드는 방법

① 감자를 삶아서 으깨여 감자가루와 소금, 다진 양파볶음, 푼 닭알, 참기름, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

② 기름바른 조리대에 맛들인 감자를 0.7cm두께로 밀어편 다음 가락지모양 형틀에 찍어 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 170℃의 기름에 연밤색이 나게 튀겨 그릇에 담아낸다.

상식-감자의 새로운 치료효과
土豆新的治疗效果

첫째로, 감자속에 들어있는 칼리움은 고혈압을 예방하는 작용을 한다.

둘째로, 감자속에 들어있는 비타민 C는 뇌세포를 건강하게 하는 작용을 할뿐아니라 피속의 콜레스테롤함량을 줄여 동맥경화를 예방하는 작용을 한다.

셋째로, 감자속에 들어있는 펙틴은 간기능을 개선하고 변비를 해소하며 위궤양과 십이지장궤양에 대한 치료효과를 높여준다.

넷째로, 감자를 고기와 함께 볶아먹으면 녀성들의 빈혈치료에서 효과를 볼수 있다.

다섯째로, 감자를 자주 먹으면 몸매가 호리호리해질뿐아니라 장수에도 리롭다. 전문가들이 조사한데 의하면 세계적으로 100살이상의 장수로인이 많은 곳은 감자가 흔하고 감자를 많이 먹는 지역이라고 한다.

상식-감자를 오래 보관하려면
长久储藏土豆的秘诀

감자를 소금물에 처리하면 오래 보관할수 있다.

특히 바다물이 가장 좋으며 20~30%의 소금물도 된다.

방법은 바다물이나 소금물에 감자를 담그되 20%의 소금물에는 7일, 30%의 소금물에는 3~4일 담그었다가 꺼내여 말리운 다음 선선하면서도 어둡고 공기가 잘 통하는 곳에 저장한다.

이때 상자를 바닥에서 일정한 높이로 띄워서 3~4층으로 간격을 두고 쌓아둔다.

메기완자감자가루편튀기
土豆鲇鱼丸子

• 음식감

감자 300g, 감자가루 100g, 농마가루 20g, 메기살 200g, 파 5g, 마늘 3g, 소금 2g, 흰후추가루 1g, 닭알흰자위 1알분, 튀기용기름

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 0.2cm두께로 썰어 연한 소금물에 담그었다가 물기를 찌우고 감자가루를 섞어 반죽한 다음 농마가루를 묻혀 160℃의 기름에서 튀겨낸다.

② 메기살은 보드랍게 다져 다진 파, 다진 마늘, 닭알흰자위, 농마가루, 소금, 맛내기, 흰후추가루를 두고 반죽하여 직경이 1.5cm되게 완자를 빚어 끓는 물에 익혀낸다.

③ 익힌 감자를 나팔모양으로 싼 다음 메기완자를 넣고 그릇에 보기 좋게 담아낸다.

감자가루팥소튀기
红豆馅儿土豆饼

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 200g, 팥소 100g, 검은참깨 50g, 흰참깨 50g, 닭알 1알, 소금 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자가루에 밀가루와 소금을 넣고 미지근한 물로 반죽한 다음 팥소를 넣고 길이 5㎝, 두께 2㎝되게 배모양으로 빚는다. 닭알은 까서 풀어놓는다.

② 이것을 세몫으로 나누어 푼 닭알을 묻히고 각각 검은참깨, 흰참깨, 빵가루를 묻힌 다음 170℃의 기름에서 튀겨 그릇에 보기 좋게 담아낸다.

소를넣은락화생감자튀기
夹馅儿花生土豆

● 음식감

감자 300g, 감자가루 100g, 다진 돼지고기 50g, 양파 30g, 푸초 40g, 홍당무우 40g, 사탕가루 40g, 닭알 2알, 락화생부스레기 40g, 기름 25g, 소젖 150g, 소금 4g, 맛내기 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 삶아 더울 때 분쇄하여 감자가루, 소젖, 사탕가루, 푼 닭알(50g), 소금, 후추가루, 맛내기를 섞어 맛을 들인다.

② 남비에 기름을 두고 달구다가 다진 돼지고기와 양파, 푸초, 홍당무우를 두고 볶으면서 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

③ 기름을 바른 조리대에 감자반죽을 길이 30㎝, 너비 10㎝, 두께 0.6㎝로 편 다음 맛들인 소를 놓고 둥글게 말아 고리모양으로 맞붙인다.

④ 료리솔로 나머지 푼 닭알을 바르고 락화생부스레기를 묻힌 다음 170℃의 기름에서 튀겨 그릇에 담아낸다.

감자가루깨튀기
黑芝麻土豆饼

● 음식감

감자가루 50g, 밀가루 100g, 검은참깨 50g, 참깨 50g, 소금 3g, 닭알 50g, 우유 25g, 사탕가루 10g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 채로 쳐서 섞은 다음 소금과 사탕가루, 닭알을 푼 우유를 두고 가볍게 반죽한다.

② 반죽물을 40g정도씩 떼여 나무잎모양으로 빚어 나머지 푼 닭알을 묻힌 다음 검은참깨와 참깨를 보기 좋게 묻혀 170℃의 기름에서 튀겨 그릇에 담아낸다.

살구소감자가루튀기 杏馅儿土豆饼

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 200g, 살구 150g, 닭알 1알, 빵가루 30g, 기름 50g, 소젖 200g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 채로 쳐서 섞은 다음 더운 소젖, 푼 닭알(25g), 소금을 두고 반죽한다.

② 살구는 깨끗이 씻어 씨를 뽑는다.

③ 감자반죽물을 40g정도씩 떼내여 넙적하게 편 다음 살구를 놓고 둥글게 빚는다.

④ 이것을 밀가루, 푼 닭알, 빵가루순서로 묻혀 170~180℃의 기름에서 연밤색이 나게 튀겨낸 후 절반갈라 그릇에 담아낸다.

감자편튀기 薯圆

● 음식감

감자 600g, 보드라운 소금 5g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 0.1㎝의 두께로 편을 낸 다음 연한 소금물에 담그어놓는다.

② 남비에 기름을 두고 170~180℃정도로 가열하다가 걸물기를 없앤 감자편을 넣고 튀긴 다음 식기 전에 소금을 뿌려 그릇에 담아낸다.

감자가루참깨튀기
黑芝麻土豆饼

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 200g, 검은참깨 25g, 흰참깨 25g, 기름 50g, 닭알 2알, 사탕가루 20g, 우유 20g, 소금 3g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 섞은 다음 소금과 사탕가루, 닭알 1알을 푼 물 200g, 우유를 두고 반죽한다.

② 반죽물을 40~50g정도씩 갈라 막대기모양으로 빚어 나머지 푼 닭알을 묻힌 다음 검은참깨와 흰참깨를 묻힌다.

③ 이것을 170℃의 기름에서 튀겨 종이그릇에 담아 더울 때 낸다.

말린감자편튀기
薯圆干

● 음식감

감자 600g, 보드라운 소금 5g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 0.3㎝의 두께로 편내여 끓는 소금물에 데쳐낸다.

② 데친 감자를 해별에 말리워서 170℃의 기름에 튀긴 다음 참깨와 소금을 뿌려낸다.

감자가루씨앗튀기 瓜子花生土豆饼

● 음식감

감자가루 50g, 밀가루 100g, 호박씨 25g, 락화생 50g, 소금 3g, 기름 40g, 닭알 1알, 사탕가루 20g, 소젖 30g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 섞은 다음 소금과 푼 닭알(25g), 물을 두고 반죽하여 직경 3~4㎝정도의 완자를 빚는다.

② 감자완자에 나머지 푼 닭알을 묻힌 다음 절반 쪼갠 락화생을 묻히고 호박씨도 보기 좋게 묻힌다.

③ 이것을 160~170℃의 기름에서 튀긴 다음 꽃종이를 깐 그릇에 담아 더울 때 낸다.

삼색감자남새튀기 三色油炸土豆素菜

● 음식감(4명분)

감자 300g, 부루 100g, 소금 8g, 고추가루 4g, 맛내기 1g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 가늘게 썰어 연한 소금물에 담구어놓는다.

료리용천에 썬 감자를 놓고 물기를 찌운 다음 기름에 튀겨낸다.

부루도 얇게 썰어 기름에 튀겨낸다.

② 튀겨낸 감자의 절반은 고추기름, 소금, 맛내기를 두고 고루 무치고 나머지감자와 튀긴 부루는 각각 소금과 맛내기로 맛을 들인다.

③ 맛을 들인 감자와 부루를 색을 맞추어 그릇에 담아 더울 때 낸다.

상식- 감자는 왜 껍질을 벗겨서 열가공해야 하는가
为什么要剥皮后加热土豆

감자껍질에는 독성이 있는 알카로이드배당체가 들어있다.

감자를 껍질채로 삶거나 구우면 껍질속에 있는 알카로이드배당체가 10%정도 감자살속에 스며들게 된다. 이런 감자를 먹으면 몸에 해로울뿐아니라 지어는 알카로이드배당체에 중독될수 있다.

때문에 감자는 반드시 껍질을 벗긴 다음 열가공하여야 한다.

감자돼지고기전 土豆肉饼

● 음식감(4명분)

감자 600g, 돼지고기 160g, 밀가루 50g, 닭알 2알, 파 20g, 마늘 10g, 소금 4g, 간장 5g, 후추가루 1g, 기름 50g

● 만드는 방법

① 감자는 쪄서 익힌 다음 껍질을 벗겨 치대고 돼지고기는 잘게 다지며 닭알은 풀어놓는다. 파와 마늘도 잘게 다진다.

② 다진 돼지고기에 으깬 감자를 섞고 밀가루를 약간 넣은 다음 파와 마늘, 소금, 간장, 후추가루로 양념하여 풀기나게 반죽한다.

③ 반죽물을 조금씩 떼여 직경 3~4㎝, 가운데두께가 0.5㎝되게 둥글납작하게 빚은 다음 밀가루를 살짝 묻히고 푼 닭알을 묻혀 기름을 두른 지짐판에서 두면을 노르스름하게 지져 그릇에 담아낸다.

감자조개겨자무침
凉拌土豆文蛤

● 음식감(4명 분)

감자 520g, 대합조개살 240g, 애오이 100g, 파 20g, 마늘 10g, 소금 10g, 겨자장 20g, 사탕가루 30g, 식초 15g, 실고추 1g, 참기름 5g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 두께가 0.3㎝ 정도 되게 반달모양으로 썰어서 끓는 물에 데친다.

② 대합조개살은 끓는 물에 살짝 데쳐 편으로 썬다. 오이는 씻어 반달모양으로 썰어서 소금을 뿌려 재운다. 파는 채치고 마늘은 다진다.

③ 겨자장에 참깨, 소금, 채친 파, 다진 마늘, 식초, 사탕가루, 참기름을 넣고 고루 섞은 다음 감자, 조개, 오이를 넣고 가볍게 버무려 맛을 들인 다음 그릇에 담아 실고추로 고명하여 낸다.

감자향채나물 凉拌土豆香菜

● 음식감

감자 150g, 고수 20g, 홍당무우 30g, 기름 7g, 간장 3g, 채친 양파 30g, 마늘 3g, 참깨 0.3g, 실고추 0.1g, 소금 2g, 후추가루 2g, 맛내기 0.3g

● 만드는 방법

① 감자와 홍당무우는 껍질을 벗기고 씻어 0.2~0.3㎝되게 썰어 데쳐놓는다. 고수는 씻어 길이 5㎝되게 썰어 살짝 데친다. 양파는 채치고 마늘은 다진다.

② 단 볶음판에 기름을 두르고 양파를 볶다가 감자, 고수, 실고추를 두고 볶으면서 다진 마늘, 소금, 후추가루, 맛내기, 참깨를 두고 맛을 들인 다음 그릇에 담아낸다.

감자연두부양념즙무침 凉拌土豆豆腐脑

● 음식감

삶은 감자 100g, 오이 40g, 도마도 40g, 연두부 50g, 식초 2g, 기름 20g, 참기름 1g, 사탕가루 10g, 삶은 닭알, 노란자위가루 3g, 소금 3g, 맛내기 1g, 양파 10g

● 만드는 방법

① 삶은 감자(70g)는 사방 1.5㎝로 썰고 껍질벗긴 오이와 사과, 도마도는 감자크기로 썬다.

② 연두부양념장을 만든다.

나머지 삶은 감자는 분쇄하여 연두부, 사탕가루, 다진 양파, 기름, 참기름, 소금, 맛내기를 두고 거품치개로 저어 풀기나게 만든 다음 식초를 방울방울 섞는다.

③ 남비에 삶은 감자, 오이, 사과, 도마도, 연두부양념장을 두고 가볍게 섞어 맛을 들인 다음 그릇에 담고 그우에 닭알노란자위가루를 뿌려낸다.

감자깍두기 腌制土豆块

● 음식감

감자 1kg, 마늘 50g, 낙지(명태, 굴, 새우) 200g, 고추가루 60g, 생강 20g, 파 100g, 소금 40g

● 만드는 방법

① 감자는 겁질을 벗겨서 사방 2㎝정도 되게 썰어 끓는 연한 소금물에서 데쳐낸다.

② 낙지는 깨끗이 손질하여 잘게 썰고 소금을 약간 뿌려놓는다. 파는 2㎝길이로 토막내고 마늘과 생강은 다진다.

③ 데쳐낸 감자에 고추가루를 두고 고추물이 빨갛게 배여들게 잘 버무린 다음 낙지, 파, 마늘, 생강 등을 잘 섞고 소금으로 간을 맞춘다.

④ 양념한것을 단지에 차곡차곡 눌러 담고 2시간후에 감자와 국물의 비가 2:1로 되게 하여 김치국물을 붓는다.

⑤ 단지를 꼭 봉하여 20℃정도 되는 곳에서 3~5일간 익혀 낸다.

채친감자김치 腌制土豆丝

● 음식감

감자 150g, 소금 3g, 마늘 3g, 파 5g, 새우젓 3g, 생강 5g, 고추가루 5g

● 만드는 방법

① 감자는 겁질을 벗기고 깨끗이 씻은 다음 가늘게 채쳐 끓는 소금물에 살짝 데친다. 파는 채치고 마늘과 생강은 다진다.

② 데쳐낸 감자에 고추가루를 두고 골고루 무친 다음 새우젓, 소금, 채친 파, 다진 마늘, 생강을 두고 양념하여 단지에 넣는다.

③ 3시간 지난 후 끓여서 식힌 젓국물을 자박자박하게 넣는다. 단지를 꼭 봉하여 30℃정도에서 2일간 익힌다.

감자장절임 酱土豆

● 음식감

감자 300g, 다진 파 10g, 다진 마늘 5g, 간장 5g, 소금 50g, 사탕가루 3g, 고추가루 2g, 참기름 2g, 참깨 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자는 겁질을 벗기고 깨끗이 씻어 단지에 넣는다.

② 남비에 물, 간장, 소금, 사탕가루를 두고 끓여 식혀서 감자를 넣은 단지에 붓는다.

③ 한주일이 지나서 단지의 물을 찌워 남비에 부어 끓여서 식힌 다음 다시 단지에 붓는다.

④ 한주일이후에 이 공정을 2~3번 반복한다.

한달정도 지나서 감자를 꺼내여 나박모양 또는 가늘게 썰어 보에 싸서 짠물을 짜낸 다음 다진 파, 마늘, 고추가루, 참깨, 참기름, 맛내기를 두고 버무려 그릇에 담아낸다.

감자농마단설기 土豆淀粉蛋糕

● 음식감

감자농마 300g, 밀가루 200g, 닭알 20알, 사탕가루 500g, 빠다크림 100g, 코코아빠다크림 100g

● 만드는 방법

① 거품치는 기계에 닭알과 사탕가루를 두고 4배정도 부피가 불어나게 거품을 친 다음 감자농마가루와 밀가루섞은것을 넣어 반죽물을 만든다.

② 구이판에 종이를 깔고 설기빵반죽물을 3~4㎝ 두께로 펴준 다음 170~180℃의 로에서 35~40분정도 굽는다.

③ 구운 단설기를 숙성시켜 길이 6~7㎝, 너비 5㎝정도 되게 썰어 사선으로 절반 가른 다음 빠다크림과 코코아크림으로 장식하여 낸다.

감자가루찜빵 土豆粉面包

• 음식감(5명분)

감자가루 200g, 밀가루 450g, 효모 25g, 소금 3g, 우유 100g

• 만드는 방법

① 효모를 40℃되는 300ml의 물에 풀어 200g의 밀가루에 두고 반죽한 다음 온도 30℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 1시간 30분동안 발효시킨다.

② 반죽이 불어나면 감자가루와 물엿, 우유를 넣고 반죽하여 발효실에서 1~2시간 더 발효시킨 다음 40~50g의 크기로 빚어 찜틀에 놓는다.

③ 빚어놓은것이 2배정도로 부풀도록 발효실에 놔두었다가 찜가마에 넣고 20분간 쪄낸 다음 그릇에 담아낸다.

감자가루튀기빵 土豆粉烧饼

• 음식감(5명분)

감자가루 500g, 밀가루 300g, 사탕가루 250g, 팥 200g, 기름 500g, 닭알 3알, 효모 10g, 빠다 20g, 소금 5g

• 만드는 방법

① 팥을 깨끗이 씻어 푹 삶은 다음 사탕가루 절반을 섞어 소를 만든다.

② 30℃의 더운물에 효모와 나머지사탕가루를 두고 풀어 밀가루 300g에 넣고 묽게 반죽하여 1시간정도 발효시킨다.

③ 발효시킨 반죽물에 닭알과 소금, 감자가루를 두고 2차반죽하여 우의 발효실에서 2~3시간 발효시킨다. 40~50g의 크기로 잘라 속을 넣고 빚어 발효실에 넣어 30~40분간 발효시켜 150~170℃의 기름에서 서서히 튀겨낸 다음 그릇에 담아낸다.

팥소감자가루효모빵 红豆馅儿土豆小面包

• 음식감(5명분)

감자가루 400g, 밀가루 600g, 사탕가루 250g, 팥 200g, 효모 10g, 빠다 10g, 소금 5g

• 만드는 방법

① 팥은 깨끗이 씻어 푹 삶은 다음 사탕가루 150g을 두고 졸여 팥소를 만든다.

② 30℃의 더운물에 효모와 나머지사탕가루를 넣고 푼 다음 밀가루를 두고 반죽하여 온도 30℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 1시간 발효시킨다.

③ 발효시킨 반죽물에 닭알과 소금, 빠다, 감자가루를 넣고 섞어서 반죽한다.

④ 반죽물을 우의 발효실에서 2시간 발효시키고 40~50g씩 잘라 팥소를 넣고 모양을 빚어 우의 발효실에서 40~60분간 다시 발효시킨 다음 180~200℃의 로에서 8~10분간 연밤색이 나게 구워 그릇에 담아낸다.

감자가루타래빵 花卷土豆小面包

• 음식감(5명분)

감자가루 200g, 밀가루 700g, 사탕가루 30g, 닭알 3알, 빠다 20g, 효모 15g, 소금 5g

• 만드는 방법

① 30℃의 더운물에 효모와 사탕가루를 넣어 푼 다음 밀가루에 섞어 묽게 반죽하여 35℃의 더운 곳에서 1시간정도 발효시킨다.

② 발효시킨 반죽물에 푼 닭알과 소금, 빠다, 감자가루를 섞어 다시 반죽한다.

③ 반죽물을 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 더 발효시킨 다음 반죽물을 50~60g씩 잘라 타래모양으로 꼬아 다시 발효실에 50~60분간 놔두었다가 180~200℃의 로에서 8~10분간 연밤색이 나게 구워 그릇에 담아낸다.

과일소감자가루빵 水果馅儿土豆饼

● 음식감

감자가루 60g, 밀가루 200g, 딸기 20g, 복숭아 20g, 말린 다래 20g, 도마도 30g, 빠다 50g, 사탕가루 10g, 소금 3g, 효모 3g

● 만드는 방법

① 감자가루에 밀가루, 소금을 두고 섞은 다음 효모액을 두고 반죽하여 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에 넣어 1시간정도 발효시킨다.

② 발효가 다 되면 반죽물을 40~50g씩 떼내여 밀대로 민다.

③ 여러가지 과일을 썰어 녹인 빠다와 함께 섞은 다음 반죽물중심에 놓고 둥근 모양으로 빚어 구이판에 놓아 발효실에서 45분정도 발효시킨다.

④ 여기에 복숭아편, 도마도편, 말린 다래편을 돌려놓고 180~190℃의 로에서 연밤색이 나게 구워낸 다음 그릇에 담아 더울 때 낸다.

감자가루꿀빵 土豆粉甜饼

● 음식감

감자가루 50g, 밀가루 320g, 사탕가루(또는 꿀) 150g, 기름 20g, 효모 5g, 소금 3g

● 만드는 방법

① 감자가루에 밀가루(200g)를 두고 고루 섞은 다음 사탕가루(60g)와 소금, 효모발효액을 넣고 빵반죽물을 만든다. 이것을 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에 넣어 1시간정도 발효시킨다.

② 사탕가루와 물을 두고 끓여 당액을 만든다.

③ 발효된 빵반죽물을 50g정도씩 떼내여 15~20g정도의 당액을 넣어 두께 1㎝, 직경 10㎝되게 빚어 달군 지짐판에 기름을 두고 연밤색이 나게 지진다.

쵸콜레트감자가루빵 巧克力土豆面包

● 음식감

감자가루 50g, 밀가루 100g, 사탕가루 30g, 효모 2g, 닭알 0.5알, 소금 2g, 기름 15g, 쵸콜레트 20g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 채에 쳐서 사탕가루, 닭알, 소금, 효모발효액을 넣고 반죽을 한다.

② 반죽물을 둥글게 빚어 발효온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 발효시킨 다음 170~180℃의 로에서 구워낸다.

③ 구워낸 감자가루빵에 녹인 쵸콜레트를 부어 쵸콜레트빵을 만든다.

감자남새소빵 土豆菜包子

● 음식감

감자가루 50g, 밀가루 150g, 배추 100g, 돼지고기 50g, 기름 20g, 다진 양파 20g, 다진 마늘 10g, 사탕가루 5g, 우유(또는 물) 100g, 효모 2g, 빠다 10g, 소금 2g, 후추가루 1g, 맛내기 1g

● 만드는 방법

① 감자가루에 밀가루를 섞은 다음 효모발효액, 우유, 녹인 빠다, 소금을 두고 반죽하여 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 1시간정도 발효시킨다.

② 볶음판에 기름을 두고 달구다가 다진 돼지고기와 데쳐 다진 배추, 다진 양파를 넣어 볶으면서 다진 마늘, 소금, 후추가루, 맛내기로 맛을 들인다.

③ 빵반죽물을 30g정도씩 떼여 밀대로 밀어 맛들인 남새소를 놓고 모양있게 빚어 찜틀에 놓아 우의 발효실에서 1시간정도 다시 발효시킨 다음 찜가마에서 20분정도 찐다.

감자가루생과자 土豆糕点

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 500g, 팥 200g, 사탕가루 600g, 닭알 2알, 중조 1.5g, 물엿 50g, 소금 1.5g

● 만드는 방법

① 사탕가루, 닭알, 물엿, 중조, 소금을 그릇에 두고 잘 푼다. 여기에 채에 친 밀가루, 감자가루를 두고 풀기가 나지 않게 반죽한다.

② 팥을 푹 삶아 기계에 간 다음 사탕가루를 두고 소를 만든다.

③ 반죽물을 넙적하게 밀어 팥소를 놓고 둥글게 빚어 중심을 눌러준 다음 닭알노란자위를 발라 180~200℃의 로에서 연밤색이 나게 구워낸다.

감자꽈배기 土豆麻花

● 음식감

감자 400g, 농마가루 50g, 밀가루 50g, 우유가루 30g, 사탕가루 20g, 소금 3g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 삶아 껍질을 벗기고 사탕가루의 절반량과 함께 절구에 넣고 친다. 여기에 농마가루, 우유가루를 섞은 다음 소금을 두고 반죽한다.

② 감자반죽물을 적당한 크기로 떼내여 길이 30cm, 직경 1cm정도의 막대기모양으로 빚어 꼬아놓는다.

③ 남비에 기름을 두고 달구다가 꽈배기모양으로 빚은 감자반죽물을 넣고 튀긴 다음 우에 사탕가루를 뿌리고 그릇에 담아낸다.

감자가루닭알빵 土豆鸡蛋面包

● 음식감(4명 분)

감자가루 200g, 밀가루 550g, 사탕가루 400g, 닭알 2알, 기름 70g, 중조 8g, 소금 8g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 고루 섞어 채로 친다.

② 사탕가루에 물을 두고 녹인 다음 소금과 중조, 기름을 두고 잘 푼다.

③ 사탕액에 닭알을 풀어 600g정도 되게 한 다음 가루 600g을 두고 풀기나지 않게 반죽한다.

④ 조리대우에 가루를 뿌리고 반죽물을 놓아 밀대로 밀어 두께가 0.7~1cm되게 한 다음 복숭아모양의 형틀로 찍어 겉면에 푼 닭알을 발라 180~190℃의 로에서 색이 나게 구워낸다.

감자가루단설기 土豆蛋糕

● 음식감(4명 분)

감자가루 100g, 밀가루 200g, 닭알 10알, 사탕가루 250g, 과일단졸임 200g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 채로 쳐놓는다.

② 교반기에 닭알을 까두고 사탕가루를 넣어 거품을 친다.

③ 부피가 4~5배로 불어나면 채친 가루를 잘 혼합하여 몽오리가 없게 한다.

④ 이것을 종이를 깐 구이판에 수평으로 펴고 웃온도 200℃, 밑온도 180℃의 로에서 구워낸다.

⑤ 구워낸 단설기를 종이를 깐 조리대우에 엎어놓고 종이를 떼낸 다음 과일단졸임을 바르고 둥글게 만다.

⑥ 일정한 시간이 지나면 종이를 벗기고 보기 좋게 썰어 낸다.

감자가루레몬향단졸임빵
柠檬香果子酱土豆饼

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 400g, 레몬향단졸임 200g, 닭알 2알, 우유가루 100g, 효모 8g, 사탕가루 40g, 소금 5g

● 만드는 방법

① 밀가루와 감자가루를 고루 섞은 다음 사탕가루, 우유가루, 닭알, 효모발효액, 소금을 넣고 반죽한다.

② 반죽물을 50g정도씩 떼내여 레몬향단졸임을 넣고 모양을 빚어 다시 발효실에서 1시간 30분~2시간정도 발효시킨다.

③ 반죽물이 부풀어나면 180~190℃의 로에서 20분간 연밤색이 나게 구워낸다.

감자가루코코아단졸임빵
可可果子酱土豆饼

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 400g, 코코아단졸임 200g, 우유가루 100g, 닭알 2알, 효모 8g, 사탕가루 40g, 소금 5g

● 만드는 방법

① 밀가루와 감자가루를 고루 섞는다.

② 혼합한 가루에 우유가루, 소금, 닭알, 사탕가루, 효모를 푼 물을 넣고 반죽한다.

③ 반죽물을 50g정도 떼내여 코코아단졸임을 넣고 모양을 빚어 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 2시간정도 발효시킨다.

④ 반죽물이 2배정도 부풀어나면 180~190℃의 구이로에서 연밤색이 나게 20분간 구워낸다.

감자가루단지짐 土豆甜饼

● 음식감

밀가루 200g, 감자가루 50g, 팥 100g, 보드라운 사탕가루 150g, 물엿 30g, 닭알 3알, 기름 20g, 물 250g, 중조 3g

● 만드는 방법

① 그릇에 닭알, 보드라운 사탕가루, 물엿, 기름, 중조를 두고 거품채로 잘 풀어준 다음 채친 감자가루와 밀가루를 두고 몽오리가 지지 않게 물을 두면서 걸죽하게 반죽하여 가제천에 밭는다.

② 팥을 깨끗이 손질하여 푹 삶아 분쇄기로 보드랍게 간 다음 사탕가루를 두고 졸여서 식힌 다음 대추알의 크기로 빚어놓는다.

③ 기름을 둔 지짐판에 적당한 량의 반죽물을 붓고 타원형으로 펴준 다음 밀색이 연밤색이 나게 지진다.

④ 지짐우에 빚어놓은 팥소를 한쪽으로 놓고 돌돌 말아 량끝을 꼭 눌러준 다음 그릇에 담아낸다.

감자왕다래단졸임빵 猕猴桃酱土豆饼

• 음식감

감자가루 50g, 밀가루 100g, 왕다래단졸임 200g, 우유가루 100g, 효모 5g, 사탕가루 40g, 소금 5g

• 만드는 방법

① 반죽기에 밀가루, 감자가루, 사탕가루, 우유가루, 효모발효액, 소금을 넣고 반죽한다.

② 반죽물을 100g정도 떼내여 밀대로 밀어 바람개비모양으로 빚어 가운데 왕다래단졸임을 놓고 발효칸에 넣는다.

③ 반죽물이 2~2.5배 부풀어나면 웃온도 180℃, 아래온도 200℃의 로에서 구워낸다.

감자가루딸기단졸임빵 草莓酱土豆饼

• 음식감

감자가루 100g, 밀가루 400g, 딸기단졸임 200g, 우유가루 100g, 사탕가루 40g, 포도당가루 5g, 효모 5g, 소금 5g

• 만드는 방법

① 밀가루와 감자가루를 고루 섞은 다음 사탕가루, 우유가루, 닭알, 효모발효액, 소금을 넣고 반죽한다.

② 반죽물을 50g정도씩 떼내여 밀대로 밀어 딸기단졸임이 가운데 놓이게 놓고 칼에임을 주어 발효칸에 넣는다.

③ 반죽물이 2~2.5배로 부풀어나면 웃온도 200℃, 아래온도 190℃의 구이로에서 20분간 연밤색이 나게 구워낸다. 구워낸 빵이 식으면 포도당가루를 뿌려낼수 있다.

감자가루생일빵 1 土豆生日蛋糕 1

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 500g, 작은 도마도 10알, 앵두 2알, 딸기 1알, 왕다래 1알, 닭알 20알, 사탕가루 500g, 생크림 200g, 빠다크림 200g

● 만드는 방법

① 닭알을 까서 사탕가루(400g)와 잘 섞어 거품을 친다. 거품은 원래 부피의 3~4배정도 되여야 한다. 거품친 닭알에 감자가루와 밀가루혼합한것을 조금씩 두면서 잘 섞어 반죽물을 만든다.

② 빵구이판에 종이를 깔고 반죽물을 고루 편 다음 160~180℃의 로에서 40분정도 구워낸다.

③ 생크림과 빠다크림을 혼합하여 빵의 겉면에 바르고 곱게 짜서 꽃장식을 하고 과일을 박아 장식하여 낸다.

감자가루차잎식빵 土豆粉茶叶面包

● 음식감

감자가루 100g, 밀가루 400g, 불군 차잎 20g, 닭알 2알, 사탕가루 40g, 소금 6g, 효모 8g, 기름 5g

● 만드는 방법

① 불군 차잎을 분쇄기에 보드랍게 간다.

② 감자가루, 밀가루를 채에 쳐서 혼합한 다음 사탕가루와 분쇄한 차잎, 기름, 닭알, 소금, 효모를 푼 물을 넣고 반죽한다.

③ 반죽물을 식빵틀에 넣고 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에서 2시간정도 발효시킨다.

④ 반죽물이 2배정도 부풀어나면 170~180℃의 구이로에서 연밤색이 나게 구워낸다.

감자가루크림빵 奶油泡沫土豆饼

● 음식감

ㅇ겉재료

밀가루 100g, 감자가루 50g, 빠다 100g, 물 150ml, 닭알 3~4알, 소금 3g

ㅇ속재료

감자가루 40g, 우유 250g, 밀가루 100g, 사탕가루 150g

● 만드는 방법

① 그릇에 물, 빠다, 소금을 두고 끓인다.

② 여기에 채로 친 감자가루와 밀가루를 두고 저어주면서 잘 익힌 다음 불판에서 내리우고 닭알을 까넣으면서 잘 치대여 되직하게 반죽한다.

③ 원추형주머니에 직경이 1.5㎝정도인 8각노즐을 끼우고 반죽물을 넣어 구이판에 직경이 3.5㎝되게 둥글게 짠 다음 웃온도 200℃, 아래온도 180℃의 구이로에서 굽는다.

④ 그릇에 우유, 사탕가루를 두고 끓이다가 감자가루와 밀가루를 가지고 되직하게 풀을 쑤어 소재료를 만들어 식힌다.

⑤ 원추형주머니에 작은 원형노즐을 끼우고 소재료를 넣은 다음 구워놓은 과자의 밑면이나 옆면에 자그마한 구멍을 내고 그안에 감자크림을 짜넣은 다음 그릇에 담아낸다.

감자가루생일빵 2 土豆生日蛋糕 2

● 음식감(4명분)

감자가루 200g, 감자 500g, 밀가루 600g, 닭알 20알, 사탕가루 500g, 생크림 200g, 빠다크림 200g

● 만드는 방법

① 닭알을 까서 사탕가루(400g)와 잘 섞어 거품을 친다. 거품은 원래 부피의 3~4배정도 되여야 한다. 거품친 닭알에 감자가루와 밀가루를 혼합하여 조금씩 두면서 잘 섞어 반죽물을 만든다.

② 빵구이판에 종이를 깔고 반죽물을 고루 편 다음 160~180℃의 로에서 40분정도 구워낸다.

③ 감자는 껍질을 벗기고 삶아 짓이겨 나머지사탕가루, 생크림과 함께 섞어 사출기에 담아 빵중심에 꽃장식을 하고 옆과 웃면을 빠다크림으로 장식꽃을 곱게 짜서 낸다.

감자가루국수강정 土豆粉面条酥

● 음식감

감자가루 200g, 사탕가루 80g, 물엿 20g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자가루는 끓는 물에 익반죽하여 국수기계에 넣어 국수상태로 뽑은 다음 말리운다. 이것을 기름에 튀겨 1cm정도 되게 부스러뜨린다.

② 남비에 물을 붓고 사탕가루를 넣어 졸이다가 물엿을 두고 조청을 만든다.

③ 조청에 튀겨서 부스러뜨린 국수오리를 넣고 주걱으로 고루 저어주다가 기름을 바른 나무틀에 쏟아 두께 2cm정도 되게 골고루 밀어 강정모양으로 만든 다음 썰어 그릇에 담아낸다.

감자약과 土豆油蜜饼

● 음식감

감자 150g, 사탕가루 30g, 밀가루 50g, 잣 3g, 사탕가루 30g, 물엿 20g, 생강 2g, 계피 1g, 깨가루 2g, 꿀 10g, 술 3g, 참기름 2g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 삶아 짓이긴다. 생강은 편낸다.

② 물에 사탕가루, 꿀, 물엿, 생강편, 계피를 넣어 조청을 만든다. 밀가루에 이긴 감자, 참기름을 두고 고루 섞은 다음 술을 부어 비빈다. 여기에 조청의 절반량을 넣어 풀기나지 않게 반죽하여 30분정도 젖은 천을 씌워 재운다.

③ 다음 두께가 0.5cm정도 되게 밀어서 길이 6cm, 너비 4cm되게 자르고 꼬챙이로 드문드문 찔러놓는다.

④ 이것을 160~170℃의 기름에서 붉은 밤색이 나게 튀긴 다음 식기 전에 남은 조청에 15~20분동안 담그었다가 건져서 잣알을 뿌려낸다.

감자과줄 土豆米花果儿

● 음식감

감자 800g, 농마가루 20g, 찹쌀가루 100g, 참깨 5g, 사탕가루 30g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 삶아서 분쇄기에 간 다음 농마가루, 찹쌀가루, 사탕가루를 넣고 섞어서 반죽한 후 찜가마에서 찐다.

② 농마가루를 뿌린 작업대에 찐 반죽물을 놓고 밀대로 2cm두께로 민다. 이것을 길이 10cm, 너비 7cm크기로 잘라 서서히 말리워준다.

③ 말리운 과자반죽물을 160℃의 기름에 한장씩 튀겨낸다.

감자정과 土豆蜜饯

● 음식감

감자 1kg, 사탕가루 200g, 꿀 100g, 물 200ml, 물엿 200g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 두께 0.4cm로 편내여 둥근 모양으로 찍어 물에 담그어놓는다.

② 남비에 물, 사탕가루, 물엿, 꿀, 감자편을 두고 졸인다. 이때 처음에는 불을 세게 해주고 시간이 지나면 불을 약하게 해주면서 졸인다.

③ 정과가 붉은 밤색이 나면 접시에 보기 좋게 담아낸다.

감자가루다식 土豆粉茶点

● 음식감

감자가루 150g, 닦은 농마가루 90g, 물엿 70g, 사탕가루 100g, 물 150ml

● 만드는 방법

① 그릇에 사탕, 물, 물엿을 두고 조청을 만든다.

작업대에 감자가루, 닦은 농마가루를 채로 쳐서 놓고 여기에 조청을 두고 보슬보슬한 반죽물을 만든다.

② 다식판에 반죽물을 넣어 찍어낸 다음 그릇에 담아낸다.

감자매자과 土豆油饼

● 음식감

밀가루 200g, 감자가루 100g, 생강가루 10g, 계피가루 5g, 소금 3g, 조청 250g, 닦은 잣 20g, 튀기용기름

● 만드는 방법

① 밀가루와 감자가루를 채로 친 다음 소금, 생강가루, 2g의 계피가루를 두고 섞는다. 여기에 적당한 량의 물을 붓고 풀기가 나지 않게 되직하게 반죽한다.

② 반죽물을 0.3cm의 두께로 밀어 길이 10cm, 너비 3cm정도 되게 자른 다음 길이방향으로 가운데 칼금을 주고 반죽의 한쪽끝을 칼에임을 준 부분으로 뽑아준다.

③ 타래진 반죽을 160℃정도의 기름에서 연한 밤색이 나게 튀긴 다음 조청에 담그어놓는다.

④ 튀겨낸 과자에 조청이 배면 건져 그릇에 담고 잣을 다져 과자우에 보기 좋게 뿌려낸다.

※ 계피를 보드랍게 가루내여 과자우에 살짝 뿌려낼수 있다.

감자엿 土豆饴

● 음식감

감자 1kg, 농마가루 70g, 길금가루 100g

● 만드는 방법

① 감자를 껍질을 벗기고 깨끗이 씻어 물을 부은 남비에 넣고 푹 삶는다.

② 삶은 감자를 꺼내여 짓이긴 다음 다시 물에 넣고 50℃정도 되게 식히고 보리길금을 넣는다. 더운 곳에서 3시간정도 삭힌다.

③ 료리용자루에 삭힌 물을 넣고 주무르지 말고 서서히 밭은 다음 남비에 넣고 졸인다.

④ 먼저 센 불에서 타지 않게 나무주걱으로 저어주면서 끓이다가 점차 연한 불에서 졸인다.

⑤ 엿물이 점차 졸아들면서 콩알만한 기포가 생기면 강엿으로 만든다.

상식-감자엿 土豆饴

엿은 낟알에 들어있는 농마를 엿길금의 효소작용을 리용하여 당화시켜 만든 단음식이다.

우리 인민은 세상에서 처음으로 낟알을 익혀서 길금으로 삭히면 센 단맛을 낸다는 원리를 터득하였으며 이것을 음식물가공에 구현하여 민족다과의 첫 제품인 엿을 만들었다.

감자엿은 감자나 감자농마를 보리길금이나 산을 두고 삭힌 다음 자루같은데에 넣고 짜낸 물을 달여서 만든다.

감자엿에는 포도당과 덱스트린 및 맥아 당이 많이 포함되여있으며 물기는 극히 적다.

감자락화생엿 土豆花生饴

● 음식감

농마가루 1.5kg, 보리길금가루 150g, 닦은 락화생 100g

● 만드는 방법

① 농마가루에 물 5L를 두고 저어주면서 죽을 쑨다.

② 죽이 식어서 60℃정도 되면 보리길금을 넣고 40℃되는 곳에서 3~4시간동안 당화시켜 자루에 넣고 서서히 짜서 가마에 넣는다.

③ 처음에는 센 불에서, 다음에는 점차 낮은 온도에서 나무주걱으로 저어주면서 밑부분이 타지 않게 서서히 졸인다.

④ 나무주걱으로 떠서 실오리처럼 가늘게 늘어나면서 굳어지면 닦은 락화생을 뿌린 다반에 엿을 떠넣은 다음 뒤집어주면서 골고루 섞은 다음 모양을 잡고 식으면 그릇에 담아낸다.

감자타래엿 土豆绞糖

● 음식감

농마가루 1.5kg, 보리길금 150g

● 만드는 방법

① 농마가루에 물 5L를 두고 저어주면서 죽을 쑨다.

② 죽이 식어서 60℃정도 되면 보리길금을 넣고 40℃되는 곳에서 3~4시간동안 당화시켜 보드라운 천으로 밭은 다음 가마에 넣는다.

③ 처음에는 센 불에서, 다음에는 점차 낮은 온도에서 나무주걱으로 저어주면서 밑부분이 타지 않게 서서히 졸인다.

④ 나무주걱으로 떠서 실오리처럼 가늘게 늘어나면서 굳어지면 꺼내여 기름바른 조리대에 놓고 직경 1cm되게 밀어 타래모양으로 꼬아 그릇에 담아낸다.

감자가루밤다식
土豆粉栗子茶点

● 음식감

감자가루 50g, 밤 500g, 사탕가루 100g, 꿀 150g, 쵸콜레트 60g

● 만드는 방법

① 밤은 굽거나 삶아서 껍질을 벗기고 보드랍게 가루내여 말리워 채로 친다.

② 남비에 물 100ml, 사탕가루, 꿀을 두고 졸여 당액을 만든다.

③ 감자가루와 밤가루를 고루 섞은 다음 당액을 두고 고루 비벼 푸실푸실하게 반죽한 다음 밤모양으로 빚어놓는다.

④ 여기에 녹인 쵸콜레트를 묻힌 다음 밑면에 분말사탕가루를 묻혀 그릇에 담아낸다.

감자참깨엿 土豆芝麻饴

● 음식감

농마가루 1.5kg, 보리길금 150g, 참깨 100g

● 만드는 방법

① 농마가루에 물 5L를 두고 저어주면서 죽을 쑨다. 죽이 식어서 60℃정도 되면 보리길금을 넣고 40℃되는 곳에서 3~4시간동안 당화시켜 자루에 넣고 서서히 짜서 가마에 넣는다.

② 처음에는 센 불에서, 다음에는 점차 낮은 온도에서 나무주걱으로 저어주면서 밑부분이 타지 않게 서서히 졸인다.

③ 나무주걱으로 떠서 흘러내리면서 실오리처럼 가늘게 늘어나면 닦은 참깨를 뿌린 다반에 엿을 떠넣고 뒤집어주면서 골고루 묻혀 모양을 잡고 식으면 그릇에 담아 낸다.

감자잣엿 土豆松子饴

● 음식감

농마가루 1.5kg, 보리길금가루 150g, 잣알 100g

● 만드는 방법

① 농마가루에 물 5L를 두고 저어주면서 죽을 쑨다.

② 죽이 식어서 60℃정도 되면 보리길금을 넣고 40℃되는 곳에서 3~4시간동안 당화시켜 자루에 넣고 서서히 짜서 가마에 넣는다.

③ 처음에는 센 불에서, 다음에는 점차 낮은 온도에서 나무주걱으로 저어주면서 밑부분이 타지 않게 서서히 졸인다.

④ 나무주걱으로 떠서 실오리처럼 가늘게 늘어나면서 굳어지면 잣을 뿌린 다반에 엿을 떠넣고 뒤집어주면서 골고루 묻혀 모양을 잡고 식으면 그릇에 담아낸다.

감자가루엿 土豆粉饴

● 음식감

농마가루 1.5kg, 보리길금가루 150g

● 만드는 방법

① 농마가루에 물 5L를 두고 저어주면서 죽을 쑨다.

② 죽이 식어서 60℃정도 되면 보리길금가루를 넣고 40℃되는 곳에서 3~4시간동안 당화시켜 자루에 넣고 서서히 짠 다음 가마에 넣는다.

③ 처음에는 센 불에서, 다음에는 점차 낮은 온도에서 나무주걱으로 저어주면서 밑부분이 타지 않게 서서히 졸인다.

④ 거의 졸았을 때 감자가루를 두고 10분정도 졸인 다음 꺼내여 모양을 잡고 식으면 그릇에 담아낸다.

감자감주 土豆甜酒

● 음식감

감자 300g, 물 1L, 보리길금가루 30g, 잣알 10g, 사탕가루 100g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 삶아 짓이긴다.

② 이긴 감자에 보리길금을 골고루 섞은 다음 더운물을 두고 잘 섞어서 단지에 넣고 봉인한다.

그것을 40℃되는 곳에 놓고 2~3일간 발효시킨다.

③ 낼때 채에 밭아 사탕가루를 두고 차게 식힌 다음 고뿌에 담아낸다.

감자탁주 土豆浊酒

● 음식감

감자 300g, 보리길금가루 30g, 물 1L, 사탕가루 50g

● 만드는 방법

① 감자를 깨끗이 씻어서 강판에 갈고 무거리와 농마를 따로 갈라 깨끗한 물이 나올 때 거른다.

② 농마에 물을 두고 끓여 농마죽을 만든 다음 40℃로 식혀 보리길금가루를 풀어넣고 3~5일간 발효시킨 다음 차게 식혀 잔에 담아낸다.

감자식혜 蜜薯汤

● 음식감

감자농마가루 100g, 흰쌀 50g, 사탕가루 100g, 잣 10g, 물 1L, 보리길금가루 30g

● 만드는 방법

① 감자농마가루로 걸게 죽을 쑤고 흰쌀로는 밥을 되직하게 짓는다.

② 농마죽과 흰쌀밥을 고루 섞어 40℃이하로 식힌다. 이것을 단지에 넣고 길금가루를 더운물에 풀어 여기에 붓는다. 뚜껑을 봉인하고 2~3일간 삭힌다.

③ 밥알이 떠오르면 채에 밭아 사탕가루를 두고 차게 식힌 다음 낼 때 밥알과 잣알을 띄워낸다.

감자수단 土豆蜜糯汤

● 음식감

감자 300g, 잣 5g, 사탕가루 100g, 농마가루 40g, 오미자 50g, 물 1L, 꿀 10g

● 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 강판에 갈아서 무거리와 앙금을 거른다.

② 무거리는 물기를 꼭 짜서 농마앙금과 섞어 떡반대기를 빚어 시루에 찐다. 이것을 짓이겨서 풀기가 나게 한 다음 직경 2㎝정도의 가래떡을 만든다.

③ 식힌 가래떡을 농마가루를 묻혀 끓는 물에서 살짝 익혀낸다. 떡이 떠오르면 건져 사방 1㎝정도로 썰어 물기를 찌운다.

④ 오미자에 끓는 물을 부어 우린 다음 채에 밭아 꿀과 사탕가루를 넣고 단물을 만들어 차게 식힌다.

⑤ 감자떡을 그릇에 담고 차게 식힌 오미자푼 물을 부은 다음 잣알을 띄워낸다.

감자농마묵화채 土豆淀粉冻糖水

● 음식감

감자농마가루 50g, 잣 3g, 사탕가루 100g, 꿀 5g, 오미자즙 5g, 물 1L

● 만드는 방법

① 물에 사탕가루를 두고 끓여서 식힌 다음 꿀과 오미자즙을 섞어 단물을 만든다.

② 농마가루를 물에 풀어 끓는 물에 조금씩 두어 죽을 쑨 다음 그릇에 담아 식힌다. 농마묵이 다 되면 1.5㎝정도의 정방형으로 썬다.

③ 그릇에 농마묵을 담고 단물을 부은 다음 잣알을 띄워낸다.

감자가루사과초음료
土豆粉苹果饮料

- 음식감

감자가루 15g, 사과 150g, 발효식초(12%) 10g, 사탕가루 50g, 물 250ml

- 만드는 방법

① 껍질과 속살을 없앤 사과를 깨끗이 씻어 분쇄한 다음 인차 감자가루를 넣고 고루 섞는다.

② 여기에 발효식초와 사탕가루를 넣고 저어섞는다.

③ 고뿌에 먼저 감자가루즙을 담고 그우에 조심히 사과물을 담아낸다.

감자가루귤초음료
土豆粉桔汁饮料

- 음식감

감자가루 15g, 귤 150g, 발효식초(12%) 10g, 사탕가루 50g, 물 250ml

- 만드는 방법

① 귤을 껍질을 벗기고 씨를 뺀 다음 물, 사탕가루와 함께 분쇄한다. 감자가루는 노릇노릇하게 닦아낸다.

② 귤물에 닦은 감자가루, 발효식초를 넣고 잘 섞는다.

③ 고뿌에 먼저 감자가루즙을 담고 그우에 조심히 귤물을 담아낸다.

감자막걸리
土豆马格利酒饮料

- 음식감

감자 200g, 보리길금 30g, 물 1L, 사탕가루 50g

- 만드는 방법

① 감자를 껍질을 벗겨 삶아 짓이긴 다음 물을 붓고 60℃정도로 가열한다.

② 여기에 길금가루를 뿌려 당화시킨다. 감자가 다 풀어지면 사탕가루를 넣고 식힌다.

③ 이것을 소독한 단지에 넣고 30℃에서 2일간 또는 20℃에서 2~3일동안 발효시킨다. 발효가 끝나면 채에 밭아서 차게 낸다.

감자가루차 土豆粉茶

- 음식감

감자가루 3g, 물 150ml

- 만드는 방법

① 감자가루는 지짐판에 두고 연한 불에서 연붉은색이 날 때까지 닦는다.

② 끓인 물에 닦은 감자가루를 넣고 2분정도 우린다.

③ 앙금이 앉은 다음 웃물을 차잔에 담아낸다.

④ 구미에 따라 사탕가루나 단맛감을 타서 마시도록 한다.

감자에스키모 土豆冰糕

- 음식감

감자 15g, 우유크림 6g, 닭알 1/4알, 소젖가루 8g, 과일향 0.6g, 딸기 30g

- 만드는 방법

① 감자를 깨끗이 씻어서 25분정도 찌거나 삶는다.

② 찌거나 삶은 감자를 껍질을 벗겨 보드랍게 갈아 소젖가루, 닭알, 우유크림, 과일향, 물 약간을 두고 죽을 만든다.

③ 충분히 식힌 죽을 기계에 넣고 균질한다.

④ 낼 때 크림숟가락으로 떠서 그릇에 담고 그우에 썬 딸기를 놓아낸다.

감자솔잎차 土豆松叶茶

● 음식감

감자가루 5g, 솔잎 20g, 물 200ml

● 만드는 방법

① 감자가루를 노르스름하게 닦아 물에 풀어놓고 10분이 지난 다음 웃물을 밭아놓는다.

② 솔잎은 깨끗이 씻어 물기를 찌운다.

③ 그릇에 솔잎을 꼭꼭 눌러담고 밭은 감자가루물을 부어 10시간동안 놓아둔다.

④ 솔잎을 건져내고 채에 밭아 차찬에 담아낸다.

구미에 따라 사탕가루 또는 단맛감을 쳐서 마신다.

감자오미자차 土豆五味子茶

● 음식감

감자 300g, 마른 오미자 20g, 사탕가루 100g, 물 200ml

● 만드는 방법

① 감자가루를 노르스름하게 닦아 물에 풀어놓고 10분이 지난 다음 웃물을 밭아놓는다

② 밭은 감자가루물을 40℃정도로 덥혀 오미자를 넣고 6시간정도 우린다.

③ 연분홍색이 되면 채에 밭아 차잔에 담아낸다.

※오미자를 콩과 함께 끓이면 오미자의 떪은 맛이 적어진다.

구미에 따라 사탕가루 또는 단맛감을 쳐서 마신다.

감자결명자차 土豆决明子茶

● 음식감

감자가루 5g, 물 200ml, 결명자 10g

● 만드는 방법

① 껍질벗긴 감자를 깨끗이 씻어 편으로 썰어 로에서 연한 밤색이 나게 구워 가루낸다.

② 결명자는 깨끗이 씻어 100℃에서 닦는다.

③ 밭은 감자가루물에 결명자를 넣고 서서히 끓인 다음 성근 채에 밭아 차잔에 담아낸다.

구미에 따라 사탕가루 또는 단맛감을 쳐서 마신다.

감자차 土豆茶

● 음식감

감자 10g, 물 200ml

● 만드는 방법

① 껍질벗긴 감자를 깨끗이 씻어 편으로 썰어 로에서 연한 밤색이 나게 구워 가루낸다.

② 80~90℃되는 끓인 물에 구운 감자를 3분정도 우린다.

③ 이것을 채에 밭아 차잔에 담아낸다.

구미에 따라 사탕가루 또는 단맛감을 쳐서 마신다.

감자가루맥주과자
土豆粉咸饼干

● 음식감

밀가루쉬움반죽 200g, 닭알 2알, 밀가루 200g, 보드라운 사탕가루 100g, 간장졸임액 200g, 감자가루 100g, 중조 5g

● 만드는 방법

① 반죽기에 쉬움반죽, 밀가루, 감자가루를 넣고 돌리다가 닭알, 보드라운 사탕가루, 중조를 두고 물을 조금씩 두면서 겉면이 윤기가 나면서 되직하게 반죽한다.

② 이것을 두께가 0.3㎝정도 되게 민 다음 길이가 5㎝, 너비 0.4㎝정도 되게 썰어 이것을 170℃의 기름에 연한 밤색이 나게 튀겨낸다.

③ 튀겨낸 과자를 광주리에 팔자형으로 돌려주어 간장졸임액이 골고루 묻히도록 한 다음 구이로에 넣어 말리워 그릇에 담아낸다.

감자코코아과자 土豆可可饼干

● 음식감

감자 100g, 코코아가루 10g, 밀가루 100g, 사탕가루 100g, 중조 2g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 찐다.

② 조리대우에 밀가루와 코코아가루, 사탕가루, 중조를 놓고 고루 섞어놓는다.

③ 감자가 다 익으면 껍질을 벗기고 짓이긴 다음 밀가루코코아반죽에 두고 손으로 반죽이 매끈해질 때까지 잘 치댄다. 반죽의 물기보장은 닭알이나 물로 한다.

④ 반죽이 다 되면 굴대로 두께 0.3㎝정도로 밀어 놓는다.

⑤ 이것을 여러가지 형타로 찍어 웃온도 170℃, 아래온도 190℃의 로에서 구워낸다.

※ 코코아색과 흰색으로 나누어 떡국대모양으로 각각 민 다음 두줄로 가지런히 놓고 굴대로 밀어 흰색과 코코아색의 경계선을 중심으로 원형 또는 복숭아형타로 찍어 구워낼수도 있다.

감자모란과자
土豆牡丹饼干

● 음식감

감자 2kg, 농마 200g, 사탕가루 600, 닭알 1알, 소금 10g, 참깨 20g, 기름 50g

● 만드는 방법

① 감자는 쪄서 익힌 다음 껍질을 벗기고 농마, 닭알, 사탕가루, 소금, 기름을 두고 되직하게 반죽한다.

② 이것을 원추형주머니에 별모양의 노즐을 끼우고 반죽을 넣어 구이판에 균일하게 짜준 다음 참깨를 뿌려 웃온도 200℃, 아래온도 180℃ 로에서 구워낸다.

감자가루참깨과자 土豆粉芝麻饼干

● 음식감

감자가루 50g, 코코아가루 5g, 밀가루 100g, 사탕가루 100g, 닭알 1알, 닦은 참깨 20g, 조청 200g, 중조 1g

● 만드는 방법

① 감자가루, 밀가루, 코코아가루, 사탕가루를 조리대우에 놓고 고루 섞는다.

② 이것을 한데 모아 가운데 파주고 닭알, 중조를 넣은 다음 안으로부터 풀기나지 않게 반죽한다.

③ 반죽이 되직하게 되면 천을 씌워 10분정도 있다가 적당한 량의 반죽물을 떼내여 직경이 1㎝정도의 막대기모양으로 빚은 다음 길이 8㎝정도로 갈라 철판에 가지런히 놓고 180~200℃의 로에서 구워낸다.

④ 구워낸 과자를 량끝에 조청을 바르고 닦은 참깨를 묻혀 접시에 보기 좋게 담아낸다.

감자가루쵸콜레트장식단설기 土豆粉巧克力蛋糕

● 음식감

감자가루 200g, 밀가루 400g, 사탕가루 400g, 닭알 20알, 빠다크림 300g, 코코아크림 300g, 딸기 10알, 왕다래 1알

● 만드는 방법

① 닭알과 사탕가루를 거품치는 기계로 거품친 다음 여기에 감자가루와 밀가루를 섞은것을 두고 설기빵반죽물을 만든다.

② 구이판에 종이를 깔고 설기빵반죽물을 펴서 180℃의 로에서 구워낸다.

③ 이것을 여러가지 모양으로 썰어 겹놓은 빠다크림과 코코아크림, 여러가지 과일로 장식하여 낸다.

감자가루과일삐짜 土豆粉水果比萨

● 음식감

감자가루 70g, 밀가루 210g, 효모 3g, 사탕가루 20g, 빠다 30g, 우유 50g, 닭알 1알, 포도 10g, 사과 30g, 단벗 10g, 왕다래 30g, 귤 50g, 과일단졸임 80g, 치즈 5g, 물 240g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 채로 쳐서 섞은 다음 효모발효액과 푼 닭알, 사탕가루(15g)와 소금을 푼 물을 두고 빵반죽물을 만든다. 이것을 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에 넣어 45분~1시간정도 발효시킨다.

② 반죽물이 2배정도 부풀어나면 꺼내여 다시 반죽하여 공기를 뽑아준다.

③ 남비에 빠다를 두고 녹인 다음 과일단졸임과 나머지사탕가루, 소젖을 두고 살짝 끓인다.

④ 구이판에 빵반죽물을 직경 25㎝정도 되게 얇게 편 다음 나머지과일단졸임을 펴주고 그우에 사과편, 포도, 단벗, 왕다래편, 귤쪽을 놓고 맛들인 과일단졸임액을 쳐준다.

⑤ 우에 치즈부스레기를 뿌리고 180~200℃의 로에서 연밤색이 나게 구워낸다.

감자삐짜 土豆比萨

● 음식감

감자가루 70g, 밀가루 210g, 감자 100g, 효모 3g, 도마도 30g, 도마도케첩 20g, 마늘 2g, 사탕가루 5g, 기름 10g, 단벗 10g, 치즈부스레기 5g, 빠다 30g, 양파 30g, 고기국물 30㎖, 메추리알 10알, 사자고추 20g, 닭알 1알, 소금 2g, 후추가루 0.5g, 맛내기 0.5g

● 만드는 방법

① 감자가루와 밀가루를 채로 쳐서 섞은 다음 효모발효액과 푼 닭알, 사탕가루와 소금을 푼 물을 두고 빵반죽물을 만든다. 이것을 온도 30~35℃, 상대습도 70~80%의 발효실에 넣어 45분~1시간정도 발효시킨다.

② 반죽물이 2배정도 부풀어나면 꺼내여 다시 반죽하여 공기를 뽑아준다.

③ 감자는 껍질을 벗겨 나무잎모양의 감자편(두께 0. 3㎝)으로 썬다. 도마도는 0. 3㎝너비의 고리형편으로 썬다. 마늘은 0. 2㎝두께의 편으로 썰고 사자고추는 절반 갈라 씨를 빼고 길이 2㎝, 너비 1㎝정도의 편으로 썬다.

④ 남비에 기름을 두고 달구다가 도마도케첩을 저어주면서 고기국물, 사탕가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 맛을 들인다.

⑤ 구이판에 삐짜반죽물을 얇게 편 다음 그우에 맛들인 도마도케첩, 감자편, 도마도편, 채친 양파, 사자고추편, 마늘편, 단벗, 깬 메추리알을 놓고 다시 맛들인 도마도케첩을 친다.

⑥ 맨우에 치즈부스레기를 뿌려 180~200℃의 로에서 겉면이 연밤색이 나게 구워낸다.

감자순대 土豆香肠

• 음식감

감자 200g, 돼지고기 50g, 소금 2g, 맛내기 1g, 파 10g, 마늘 5g, 농마가루 10g, 홍당무우 50g, 생강 2g, 초간장 30g, 후추가루 1g

• 만드는 방법

① 감자는 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 강판에 갈아 무거리와 앙금을 갈라낸다. 파, 마늘, 생강, 홍당무우는 잘게 다진다.

② 감자무거리를 꼭 짜서 15분간 찜가마에서 쪄낸다. 여기에 앙금과 농마가루, 다진 돼지고기와 파, 마늘, 생강, 홍당무우, 소금, 맛내기를 두고 고루 섞어 직경이 2cm정도 되게 셀로판종이에 말아 싼 다음 량끝을 료리실로 매준다.

③ 이것을 35분정도 찐 다음 그릇에 보기 좋게 담아 초간장과 함께 낸다.

감자돼지순대 土豆猪血肠

• 음식감

감자 600g, 돼지밸 100g, 돼지비계 100g, 돼지피 50g, 후추가루 1g, 소금 10g, 맛내기 1g, 양파 100g, 마늘 5g, 회향가루 1g

• 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗겨 강판에 갈아 무거리와 앙금을 갈라낸다.
돼지비게와 양파는 잘게 썰어 볶는다. 마늘은 잘게 다진다.

② 찐 무거리에 볶은 돼지비게, 양파, 농마앙금, 돼지피, 회향가루, 소금, 후추가루, 맛내기를 두고 고루 섞어 순대소를 만든다.

③ 깨끗이 손질한 돼지밸에 순대소를 넣고 량끝을 봉하여 삶아낸 다음 식혀 그릇에 담아낸다.

감자튀각 油炸土豆

• 음식감

감자 500g, 닭알 1알, 밀가루 20g, 기름 50g, 소금 10g, 사탕가루 15g, 맛내기 3g

• 만드는 방법

① 감자를 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 편으로 썰어 물에 담근다.

② 밀가루에 소금과 사탕가루, 맛내기, 닭알을 푼 물을 두고 튀기옷을 만든다.

③ 감자에 튀기옷을 묻혀 150~160℃의 기름에서 2번 튀겨 그릇에 담아 더울 때 낸다.

소볶은감자가루지짐 夹馅土豆粉煎饼

● 음식감

감자가루 300g, 감자 300g, 밀가루 150g, 도마도 1알, 닭알 1알, 오이 100g, 기름 20g, 소금 3g, 사탕가루 5g, 중조 8g, 마요네즈 30g

● 만드는 방법

① 감자는 삶아 껍질을 벗기고 으깬다.
② 여기에 감자가루, 밀가루, 소금, 중조, 사탕가루, 물을 두고 반죽한다.
③ 기름을 두고 달군 지짐판에 지짐반죽물을 두고 긴둥근모양의 지짐을 지진다.
④ 오이편, 삶은 닭알편, 도마도편을 마요네즈, 후추가루, 맛내기와 함께 무쳐 차게 식힌다.
⑤ 긴둥근모양의 지짐을 가로 절반 갈라 중심을 칼로 베여 주머니모양으로 만든 다음 그안에 맛들인 오이랭채를 넣어 그릇에 담아낸다.

감자수정묵 土豆水晶冻儿

● 음식감

감자 200g, 파 3g, 소금 2g, 도마도 10g, 닭고기가루 3g, 닭알 1/2알, 맛내기 0.5g, 젤라틴 30g, 진채 10g

● 만드는 방법

① 감자는 껍질을 벗기고 사방 0. 6cm로 썰어 끓는 물에 삶아 소금, 닭고기가루, 맛내기로 맛을 들인다.
② 도마도를 끓는 물에 데쳐서 껍질을 벗기고 삶은 닭알과 함께 감자크기로 썬다. 진채도 데쳐서 같은 방법으로 썰어놓는다.
③ 젤라틴을 찬물에 불구어 국물을 두고 끓인다.
④ 그릇에 감자, 진채, 도마도, 닭알순서로 넣고 젤라틴물을 부어 굳힌 다음 편으로 썰어 접시에 담아낸다.

감자고기장떡 土豆肉饼

● 음식감

감자 400g, 간장 50g, 기름 20g, 참깨 1g, 돼지고기세겹살 40g, 파 10g, 밀가루 100g, 맛내기 1g, 마늘 5g, 고추장 40g, 고기국물 50g

● 만드는 방법

① 감자는 삶은 다음 껍질을 벗기고 분쇄기에 간다. 돼지고기는 보드랍게 다진다. 파는 송송 썰고 마늘은 다진다.
② 분쇄한 감자에 다진 돼지고기, 고추장, 파, 마늘, 간장, 밀가루, 고기국물을 두고 고루 섞어 지짐반죽물을 만든다.
③ 지짐판에 기름을 두르고 반죽물을 한숟가락씩 떠놓아 두면이 연밤색이 나게 지져 그릇에 담은 다음 닦은 참깨를 뿌려낸다.

《창광음식점료리》 편찬위원회

편찬위원 박경호, 최분옥, 리영실, 리재숙, 김금옥,김혜경, 김봉수, 량윤미
료리가공 공훈료리사 김금선, 공훈료리사 리선옥, 김향순, 유금순, 양영식, 전봉화, 김옥경
집　　필 부교수 오창모, 정성혁, 박향경, 최춘석, 엄향심
사　　진 김성철, 방은심
심　　사 김영철, 김희철, 한정국, 김원삼
편　　집 방은심
교　　정 하성준, 채옥림

창광음식점료리

낸　　곳 외국문출판사
발　　행 주체109(2020)년 12월